

# Bien Dit 2: Chapter 3A

C I U N O N G I P M A H C E L G I T L O  
J L S X Q D T W C D K Q I K Q T J A A T  
G B I O X C E N L O P D E L C C I R C Z  
D A M A Q C T U N V U K S M T S B E U L  
S F U L ' Y T E K I C P B R R R I H I F  
E Z N A T L O N N I W G E E U I E R S E  
V M H B O X R I B Y L R I R O Y W W I S  
I J A A P Q A H J O I O M X F C I I N I  
L N R N U A C R C U U P C T E V E P I A  
O J I A V H A Y C G F I W O L D S Z È R  
' Z C N O R L E X Z J Q L S R Z I Z R F  
D S O E M E R X L I O A B L A B R E E A  
E J T Q C I B N W X C K M U I F E A D L  
L U V N A T O C I R B A N U B R C L A W  
I Z E F X T A U A H E N I R A F A L J B  
U T R X E N I G R E B U A E N U L E O J  
H O T D Z U E C I P É E N U D M V C U T  
' L A C U I L L E R É E À C A F É N T U  
L W S Z A Y O L A C O U R G E T T E E J  
C R E S I O B M A R F A L O P C R X R Z

TO CUT  
A SPICE  
THE STOVE  
THE CARROT  
AN EGGPLANT  
THE BROCCOLI  
THE OLIVE OIL  
TO BAKE OR COOK

TO ADD  
THE OVEN  
THE CHERRY  
THE BANANA  
A GREEN BEAN  
THE MUSHROOM  
THE RASPBERRY

TO BOIL  
THE FLOUR  
THE GARLIC  
AN APRICOT  
THE ZUCCHINI  
THE TEASPOON  
THE STRAWBERRY

# Solution

C I U N O N G I P M A H C E L G I T L O  
J L S X Q D T W C D K Q I K Q T J A A T  
G B I O X C E N L O P D E L C C I R C Z  
D A M A Q C T U N V U K S M T S B E U L  
S F U L Y T E K I C P B R R R I H I F  
E Z N A T L O N N I W G E E U I E R S E  
V M H B O X R I B Y L R I R O Y W W I S  
I J A A P Q A H J O I O M X F C I I N I  
L N R N U A C R C U U P C T E V E P I A  
O J I A V H A Y C G F I W O L D S Z È R  
' Z C N O R L E X Z J Q L S R Z I Z R F  
D S O E M E R X L I O A B L A B R E E A  
E J T Q C I B N W X C K M U I F E A D L  
L U V N A T O C I R B A N U B R C L A W  
I Z E F X T A U A H E N I R A F A L J B  
U T R X E N I G R E B U A E N U L E O J  
H O T D Z U E C I P É E N U D M V C U T  
' L A C U I L L E R É E À C A F É N T U  
L W S Z A Y O L A C O U R G E T T E E J  
C R E S I O B M A R F A L O P C R X R Z