

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
A SPICE
THE FLOUR
THE CARROT
AN EGGPLANT
THE TEASPOON
THE RASPBERRY
THE TABLESPOON

TO ADD
THE OVEN
THE CHERRY
AN APRICOT
A GREEN BEAN
THE ZUCCHINI
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

TO BOIL
THE STOVE
THE GARLIC
THE BANANA
THE BROCCOLI
THE MUSHROOM
THE STRAWBERRY

Solution

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