Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
TO BOIL
THE STOVE
THE CHERRY
AN EGGPLANT
THE MUSHROOM
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

TO ADD
THE OVEN
THE GARLIC
THE BANANA
THE BROCCOLI
A GREEN BEAN
THE OLIVE OIL

A SPICE
THE FLOUR
AN APRICOT
THE CARROT
THE ZUCCHINI
THE TEASPOON
THE STRAWBERRY

Solution

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