

# Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD  
TO BOIL  
THE STOVE  
THE CARROT  
AN EGGPLANT  
THE MUSHROOM  
THE OLIVE OIL

TO CUT  
THE OVEN  
AN APRICOT  
THE GARLIC  
THE BROCCOLI  
THE ZUCCHINI  
THE STRAWBERRY

A SPICE  
THE FLOUR  
THE BANANA  
THE CHERRY  
A GREEN BEAN  
THE RASPBERRY  
TO BAKE OR COOK

# Solution

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