

# Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD  
A SPICE  
THE STOVE  
AN APRICOT  
AN EGGPLANT  
THE TEASPOON  
THE RASPBERRY  
TO BAKE OR COOK

TO CUT  
THE OVEN  
THE CARROT  
THE BANANA  
THE BROCCOLI  
THE MUSHROOM  
THE OLIVE OIL

TO BOIL  
THE FLOUR  
THE CHERRY  
THE GARLIC  
THE ZUCCHINI  
A GREEN BEAN  
THE STRAWBERRY

# Solution

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