

# Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT  
TO BOIL  
THE STOVE  
THE BANANA  
AN EGGPLANT  
THE TEASPOON  
THE RASPBERRY  
TO BAKE OR COOK

TO ADD  
THE OVEN  
THE GARLIC  
THE CHERRY  
THE BROCCOLI  
THE MUSHROOM  
THE OLIVE OIL

A SPICE  
THE FLOUR  
THE CARROT  
AN APRICOT  
THE ZUCCHINI  
A GREEN BEAN  
THE STRAWBERRY

# Solution

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