

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
A SPICE
THE FLOUR
THE GARLIC
AN EGGPLANT
THE ZUCCHINI
THE RASPBERRY

TO ADD
THE OVEN
THE BANANA
THE CARROT
THE BROCCOLI
A GREEN BEAN
THE STRAWBERRY

TO BOIL
THE STOVE
THE CHERRY
AN APRICOT
THE MUSHROOM
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

Solution

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