Bien Dit 2: Chapter 3A

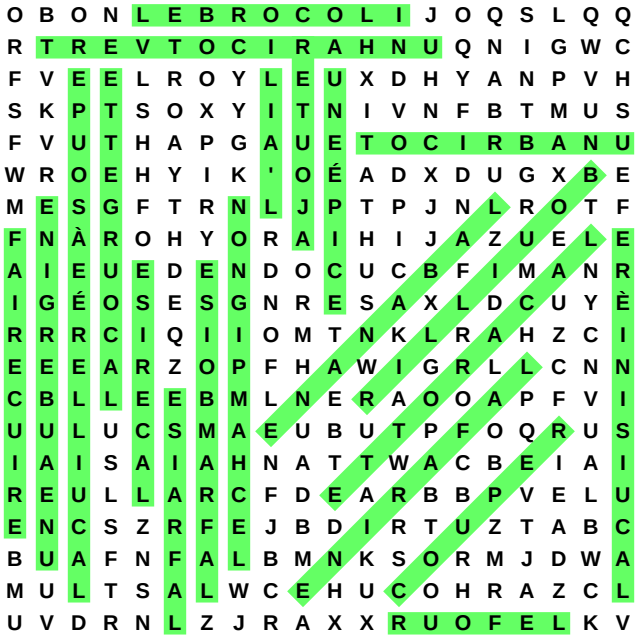
O B O N L E B R O C O L I J O Q S L Q Q
R T R E V T O C I R A H N U Q N I G W C
F V E E L R O Y L E U X D H Y A N P V H
S K P T S O X Y I T N I V N F B T M U S
F V U T H A P G A U E T O C I R B A N U
W R O E H Y I K ' O É A D X D U G X B E
M E S G F T R N L J P T P J N L R O T F
F N À R O H Y O R A I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

TO CUT
A SPICE
THE FLOUR
AN APRICOT
AN EGGPLANT
THE BROCCOLI
THE STRAWBERRY

TO ADD
THE OVEN
THE GARLIC
THE CHERRY
THE ZUCCHINI
A GREEN BEAN
THE TABLESPOON

TO BOIL
THE STOVE
THE BANANA
THE CARROT
THE MUSHROOM
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

Solution


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