

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
TO BOIL
THE FLOUR
THE CARROT
AN EGGPLANT
THE ZUCCHINI
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

TO ADD
THE OVEN
THE CHERRY
THE BANANA
A GREEN BEAN
THE TEASPOON
THE TABLESPOON

A SPICE
THE STOVE
THE GARLIC
AN APRICOT
THE BROCCOLI
THE RASPBERRY
THE STRAWBERRY

Solution

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