

# Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT  
A SPICE  
THE FLOUR  
THE CARROT  
AN EGGPLANT  
THE BROCCOLI  
THE RASPBERRY  
TO BAKE OR COOK

TO ADD  
THE OVEN  
THE BANANA  
THE GARLIC  
THE ZUCCHINI  
A GREEN BEAN  
THE OLIVE OIL

TO BOIL  
THE STOVE  
THE CHERRY  
AN APRICOT  
THE MUSHROOM  
THE TEASPOON  
THE STRAWBERRY

# Solution

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