

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD
A SPICE
THE STOVE
THE GARLIC
AN EGGPLANT
THE MUSHROOM
THE RASPBERRY

TO CUT
THE OVEN
AN APRICOT
THE BANANA
THE BROCCOLI
THE ZUCCHINI
THE STRAWBERRY

TO BOIL
THE FLOUR
THE CHERRY
THE CARROT
THE TEASPOON
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

Solution

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