

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT

A SPICE
THE STOVE
THE CHERRY
AN EGGPLANT
A GREEN BEAN
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

TO ADD

THE OVEN
THE GARLIC
THE BANANA
THE BROCCOLI
THE ZUCCHINI
THE OLIVE OIL

TO BOIL

THE FLOUR
AN APRICOT
THE CARROT
THE TEASPOON
THE MUSHROOM
THE STRAWBERRY

Solution

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