

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
A SPICE
THE STOVE
AN APRICOT
AN EGGPLANT
THE MUSHROOM
THE STRAWBERRY

TO ADD
THE OVEN
THE CARROT
THE BANANA
THE ZUCCHINI
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

TO BOIL
THE FLOUR
THE GARLIC
THE CHERRY
THE BROCCOLI
THE OLIVE OIL

Solution

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