

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD
TO BOIL
THE STOVE
THE CARROT
AN EGGPLANT
THE MUSHROOM
THE OLIVE OIL

TO CUT
THE OVEN
THE GARLIC
THE BANANA
A GREEN BEAN
THE ZUCCHINI
THE STRAWBERRY

A SPICE
THE FLOUR
AN APRICOT
THE CHERRY
THE BROCCOLI
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

Solution

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