

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD

A SPICE
THE FLOUR
THE BANANA
AN EGGPLANT
A GREEN BEAN
THE OLIVE OIL

TO CUT

THE OVEN
AN APRICOT
THE GARLIC
THE ZUCCHINI
THE BROCCOLI
THE STRAWBERRY

TO BOIL

THE STOVE
THE CHERRY
THE CARROT
THE MUSHROOM
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

Solution

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