

# Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD  
A SPICE  
THE FLOUR  
THE CHERRY  
AN EGGPLANT  
THE BROCCOLI  
THE OLIVE OIL  
TO BAKE OR COOK

TO CUT  
THE OVEN  
THE BANANA  
THE GARLIC  
A GREEN BEAN  
THE MUSHROOM  
THE RASPBERRY

TO BOIL  
THE STOVE  
THE CARROT  
AN APRICOT  
THE TEASPOON  
THE ZUCCHINI  
THE STRAWBERRY

# Solution

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