

# Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD  
TO BOIL  
THE STOVE  
THE BANANA  
AN EGGPLANT  
THE ZUCCHINI  
THE OLIVE OIL  
TO BAKE OR COOK

TO CUT  
THE OVEN  
THE GARLIC  
THE CHERRY  
A GREEN BEAN  
THE MUSHROOM  
THE TABLESPOON

A SPICE  
THE FLOUR  
AN APRICOT  
THE CARROT  
THE BROCCOLI  
THE RASPBERRY  
THE STRAWBERRY

# Solution

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