

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
TO BOIL
THE STOVE
THE CARROT
AN EGGPLANT
THE TEASPOON
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

TO ADD
THE OVEN
THE GARLIC
THE BANANA
THE ZUCCHINI
A GREEN BEAN
THE OLIVE OIL

A SPICE
THE FLOUR
AN APRICOT
THE CHERRY
THE BROCCOLI
THE MUSHROOM
THE STRAWBERRY

Solution

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