

Bien Dit 2: Ch. 3 A

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

TO CUT
TO BOIL
THE FLOUR
THE CHERRY
AN EGGPLANT
THE BROCCOLI
THE RASPBERRY
THE TABLESPOON

TO ADD
THE OVEN
THE BANANA
THE CARROT
THE TEASPOON
A GREEN BEAN
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

A SPICE
THE STOVE
THE GARLIC
AN APRICOT
THE ZUCCHINI
THE MUSHROOM
THE STRAWBERRY

Solution

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