Bien Dit 2: Chapter 3A

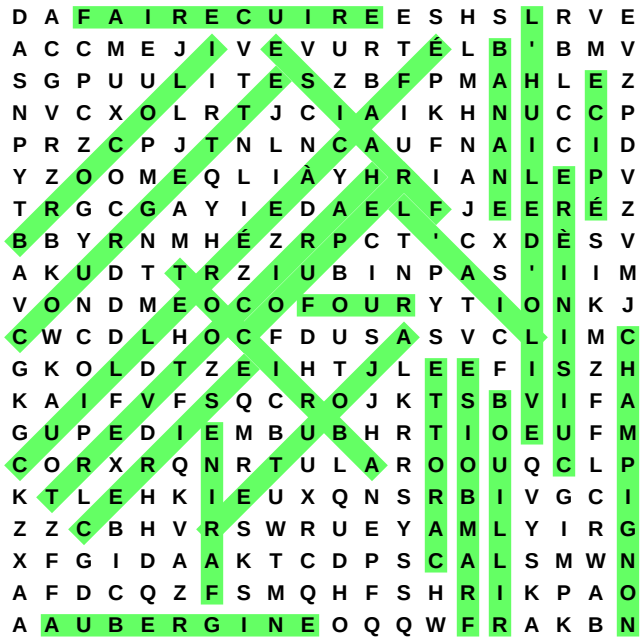
D A F A I R E C U I R E E S H S L R V E
A C C M E J I V E V U R T É L B ' B M V
S G P U U L I T E S Z B F P M A H L E Z
N V C X O L R T J C I A I K H N U C C P
P R Z C P J T N L N C A U F N A I C I D
Y Z O O M E Q L I À Y H R I A N L E P V
T R G C G A Y I E D A E L F J E E R É Z
B B Y R N M H É Z R P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

TO CUT
TO BOIL
THE STOVE
THE GARLIC
AN EGGPLANT
A GREEN BEAN
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

TO ADD
THE OVEN
THE CHERRY
THE BANANA
THE ZUCCHINI
THE MUSHROOM
THE OLIVE OIL

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

Solution


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