

Bien Dit 2: Ch. 3 A

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

TO CUT
A SPICE
THE FLOUR
THE BANANA
AN EGGPLANT
THE MUSHROOM
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

TO ADD
THE OVEN
THE GARLIC
THE CARROT
A GREEN BEAN
THE ZUCCHINI
THE RASPBERRY

TO BOIL
THE STOVE
AN APRICOT
THE CHERRY
THE BROCCOLI
THE TEASPOON
THE STRAWBERRY

Solution

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