

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

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

TO CUT
THE OVEN
THE CARROT
THE CHERRY
THE BROCCOLI
THE ZUCCHINI
THE STRAWBERRY

A SPICE
THE FLOUR
AN APRICOT
THE BANANA
THE MUSHROOM
THE OLIVE OIL
THE TABLESPOON

Solution

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