

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD
A SPICE
THE STOVE
THE CARROT
AN EGGPLANT
THE BROCCOLI
THE OLIVE OIL

TO CUT
THE OVEN
THE GARLIC
AN APRICOT
A GREEN BEAN
THE MUSHROOM
THE STRAWBERRY

TO BOIL
THE FLOUR
THE BANANA
THE CHERRY
THE ZUCCHINI
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

Solution

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