

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
A SPICE
THE STOVE
THE CHERRY
AN EGGPLANT
A GREEN BEAN
THE RASPBERRY
THE TABLESPOON

TO ADD
THE OVEN
THE BANANA
AN APRICOT
THE BROCCOLI
THE ZUCCHINI
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

TO BOIL
THE FLOUR
THE GARLIC
THE CARROT
THE MUSHROOM
THE TEASPOON
THE STRAWBERRY

Solution

