

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
A SPICE
THE FLOUR
THE GARLIC
AN EGGPLANT
THE BROCCOLI
THE RASPBERRY
THE TABLESPOON

TO ADD
THE OVEN
THE BANANA
THE CHERRY
THE TEASPOON
THE ZUCCHINI
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

TO BOIL
THE STOVE
AN APRICOT
THE CARROT
A GREEN BEAN
THE MUSHROOM
THE STRAWBERRY

Solution

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