

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
A SPICE
THE STOVE
THE CARROT
AN EGGPLANT
THE ZUCCHINI
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

TO ADD
THE OVEN
THE GARLIC
THE CHERRY
THE BROCCOLI
THE MUSHROOM
THE STRAWBERRY

TO BOIL
THE FLOUR
AN APRICOT
THE BANANA
A GREEN BEAN
THE TEASPOON
THE TABLESPOON

Solution

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