

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
A SPICE
AN APRICOT
THE BANANA
A GREEN BEAN
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

TO ADD
THE OVEN
THE CARROT
THE CHERRY
THE ZUCCHINI
THE RASPBERRY

TO BOIL
THE FLOUR
THE GARLIC
AN EGGPLANT
THE BROCCOLI
THE STRAWBERRY

Solution

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