

# Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD  
A SPICE  
THE FLOUR  
THE CHERRY  
AN EGGPLANT  
A GREEN BEAN  
THE RASPBERRY  
THE TABLESPOON

TO CUT  
THE OVEN  
THE CARROT  
AN APRICOT  
THE ZUCCHINI  
THE MUSHROOM  
THE OLIVE OIL  
TO BAKE OR COOK

TO BOIL  
THE STOVE  
THE GARLIC  
THE BANANA  
THE BROCCOLI  
THE TEASPOON  
THE STRAWBERRY

# Solution

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