

# Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT  
A SPICE  
THE STOVE  
THE GARLIC  
AN EGGPLANT  
THE ZUCCHINI  
THE OLIVE OIL  
THE TABLESPOON

TO ADD  
THE OVEN  
AN APRICOT  
THE BANANA  
A GREEN BEAN  
THE BROCCOLI  
THE RASPBERRY  
TO BAKE OR COOK

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

# Solution

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