



Hear now. And always

**Cochlear Americas**  
13059 East Peakview Avenue  
Centennial CO 80111  
EE.UU.

Teléfono: 1 303 790 9010

Fax: 1 303 792 9025

Llamada gratuita: 1 800 483 3123

[www.Cochlear.com/US/Support](http://www.Cochlear.com/US/Support)

---

## Introducción y Menús

Para comenzar en español, Presione 2

---

En Cochlear queremos maximizar su experiencia auditiva con su procesador de sonido. Nos gustaria escuchar sobre sus exitos con el uso del teléfono despues de utilizar este programa.

Para comenzar, escoja una de las siguientes tres opciones:

Para la lista de palabras del día, Presione 1

Para el texto corto del día, Presione 2

Para el texto largo del día, Presione 3

Para repetir estas opciones, Presione 4

---

## Semana 2 - Jardinería

Bienvenido a la lista de palabras del día.

### Lista de Palabras

**Voz: Femenina**

1. Clavel
2. Boca de dragón
3. Hiedra
4. Helecho
5. Eucalipto

Esto fue la lista de palabras del día.

Para leer lo que ha escuchado, vaya a [www.cochlear.com/us/telephone](http://www.cochlear.com/us/telephone)

Para volver al menú principal, Presione 1

Para repetir esta lista de palabras, Presione 2

---



Hear now. And always

Cochlear Americas  
13059 East Peakview Avenue  
Centennial CO 80111  
EE.UU.

Teléfono: 1 303 790 9010

Fax: 1 303 792 9025

Llamada gratuita: 1 800 483 3123

[www.Cochlear.com/US/Support](http://www.Cochlear.com/US/Support)

Bienvenido al texto corto del día.

### **Texto Corto**

#### **Voz: Femenina**

Para prevenir la acumulación de tierra debajo de sus uñas mientras trabaja en el jardín, pase sus uñas por una barra de jabón y sellará la parte inferior de ellas de forma efectiva para que la tierra no se acumule debajo. Luego, una vez que haya finalizado, utilice un cepillo para uñas para quitar el jabón y sus uñas quedarán limpias y brillantes.

Para leer lo que ha escuchado, vaya a [www.cochlear.com/us/telephone](http://www.cochlear.com/us/telephone)

Para volver al menú principal, Presione 1

Para repetir este texto, Presione 2

---

Bienvenido al texto largo del día.

### **Texto Largo**

#### **Voz: Femenina**

Las flores comestibles no son un nuevo fenómeno, pero los adornos de flores frescas tienden a intimidar a los comensales. Nadie está realmente seguro si las flores están ahí como decoración o para comer. Incluso si están para comer, los comensales con frecuencia se preguntan si tendrán buen sabor o, como el perejil, es mejor dejarlas en el plato.

Hay varios brotes de flores que se pueden disfrutar tanto crudos como cocidos. Es difícil encontrar flores comestibles para comprar, pero es bastante fácil que crezcan en su jardín. Como es mejor comer las flores poco tiempo después de la cosecha, plantar propias flores comestibles tiene incluso más sentido.

Tenga cuidado cuando seleccione flores comestibles. Sólo coma las flores cuando esté absolutamente seguro de que sean comestibles. Solo porque una flor se utilice como adorno no significa que sea comestible. Nunca coma una flor que haya sido tratada con un pesticida que no fue etiquetado como aprobado para su uso en productos alimentarios. Siempre siga las instrucciones en la etiqueta del pesticida para la cosecha. Nunca coma flores de floristas, viveros o del costado de los caminos.

En la mayoría de las flores que se clasifican como comestibles, se hace referencia a los pétalos solamente. Remueva los pistilos y estambres, como así también cualquier sépalo adjunto, antes de comer las flores. Espere que el sabor de las flores comestibles varíe según



Hear now. And always

**Cochlear Americas**  
13059 East Peakview Avenue  
Centennial CO 80111  
EE.UU.  
Teléfono: 1 303 790 9010  
Fax: 1 303 792 9025  
Llamada gratuita: 1 800 483 3123  
[www.Cochlear.com/US/Support](http://www.Cochlear.com/US/Support)

la estación y la ubicación del cultivo. Las flores comestibles se deberían cosechar idealmente en las horas frescas de la mañana. Si no va a utilizar las flores de inmediato, córtelas con los tallos intactos y manténgalas en agua. También puede guardarlas en toallas de papel mojadas en el refrigerador.

Las flores comestibles que puede cultivar en su huerta o jardín floral incluyen: Borraja, Caléndula y Diente de león. La borraja tiene un aroma y un sabor similares al pepino. Las flores azul vívido le dan un toque llamativo a una ensalada o a una guarnición de último momento para las comidas cocidas. Los pétalos de la caléndula funcionan bien en platos frescos y cocidos. La caléndula también se utiliza como un sustituto del azafrán. Los pétalos amarillos o naranjas darán color y sabor a las comidas cuando se los pica y saltea. Todos conocen el vino de diente de león, pero las flores también son comestibles y bastante deliciosas cuando son jóvenes y tiernas. Hay muchas variedades cultivadas que se han desarrollado para obtener un sabor menos amargo y un crecimiento más controlado, pero incluso hasta los llamados hierbajos del jardín se pueden comer, siempre y cuando no haya usado pesticidas en ellos.

Esto fue el texto largo del día.

Para leer lo que ha escuchado, vaya a [www.cochlear.com/us/telephone](http://www.cochlear.com/us/telephone)

Para volver al menú principal, Presione 1

Para repetir este texto, Presione 2

---