Gwasanaeth Cefnogi Cynhyrchwyr Ceredigion II

Antur Teifi
Parc Busnes Antur Teifi
Aberarad
Castellnewydd Emlyn
Gorllewin Cymru
Ffôn: 01239 710238
SA38 9DB
E-bost
asadler@anturteifi.org.uk

Croeso i Gylchlythyr yr Haf. Dewch i weld beth rydyn ni wedi bod yn ei wneud ers rhifyn y Gwanwyn a beth sydd ar y gweill gennym. Hoffem fanteisio ar y cyfle i groesawu ein Rheolwr Prosiect newydd, Rhiannon Thomas, i dîm Gwasanaeth Cefnogi Cynhyrchwyr Ceredigion, a dymuno'n dda i Lois Gibbon yn ei swydd newydd. (Gallwch ffonio Rhiannon ar 01239 710238 neu e-bostio rthomas@anturteifi.org.uk). Rydym bob amser yn awyddus i gael ymateb gan ein darllenwyr. Os oes gennych ryw sylwadau neu syniadau am erthyglau i'w cynnwys yn rhifyn yr Hydref, rhowch wybod i ni.

Blas ar Fragu Traddodiadol

Cafodd ymwelwyr â stad yr Ymddiriedolaeth Genedlaethol yn Llanerchaeron flas ar fragu cartref dros benwythnos Sul y Tadau. Cafwyd arddangosiadau gan wneuthurwyr seidr, gwin a chwrw lleol a sesiynau chwedleua gan Euros Lewis o Brosiect y Cyfarwydd, Felin-fach.

Bu cyfle i weld pobl Toloja Orchards yn dangos sut i wneud seidr. Roedden nhw'n rhoi'r afalau trwy felin arbennig i'w malu'n swps cyn eu rhoi ar wasg draddodiadol rac a lliain i dynnu'r sudd. Mae Toloja'n defnyddio tua 14 tunnell fetrig o afalau bob blwyddyn i wneud Seidr, Gellygwin a Sudd Afal. Does dim angen ychwanegion o gwbl gan fod yr holl gynwhysion i'w cael yn naturiol yn yr afalau. (Ffoniwch Toloja Orchards ar 01570 471295 neu e-bostiwch: sales@welshcider.com).

Cafodd yr ymwelwyr gyfle i ddysgu am wneud gwin gyda Martin Lewis o Winllan Ffynnon Las, a aeth a nhw trwy'r broses o wneud Siampaen Blodau Ysgaw, a oedd yn arfer bod yn ddiod boblogaidd iawn yn yr haf. Mae'r winllan yn defnyddio ffrwythau cartref a rhai lleol yn bennaf i wneud eu gwinoedd a'u gwirodydd. Dim ond cynhwysion naturiol y maen nhw'n eu defnyddio ac maen nhw'n dilyn rysetiau traddodiadol. (Gallwch ffonio Ffynnon Las ar 01545 570234).

Bu Stefan Samociuk o fragdy Penlon Cottage Brewery yn son am hanes bragu cwrw dros 6000 o flynyddoedd. Soniodd mai o'r Aifft y cyflwynwyd hopys yn y canoloesoedd er mwyn gwneud y cwrw'n chwerw. Mae Penlon yn defnyddio prosesau bragu a rysetiau naturiol a thraddodiadol ac maen nhw'n ceisio defnyddio

mwy o'u hopys a'u barlys 'cartref' yn eu cwrw. Maen nhw'n gwneud nifer o fathau o gwrw traddodiadol yn y botel, yn cynnwys Pale Ale a Stowt. (Ffoniwch Penlon ar 01545 580022).

Trefnwyd yr achlysur gan yr Ymddiriedolaeth Genedlaethol yn Llanerchaeron, gyda chymorth Toloja Orchards, Antur Teifi a Chymdeithas Seidr a Gellygwirn Cymru. Os hoffech ragor o wybodaeth, cysylltwch a Janice Thomas, yr Ymddiriedolaeth Genedlaethol ar 01545 570200 neu Anna Sadler, Antur Teifi ar 01239 710238.

Newyddion

Ydych chi wedi estyn eich barbeciw eto er mwyn mwynhau bwyta yn yr awyr agored yn y tywydd braf? Cofiwch fod llawer mwy o bobl yn cael gwenwyn bwyd yn yr haf. Ewch i wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd www.food.gov.uk i gael awgrymiadau a chyngor am ddefnyddio barbeciw.

Pythefnos Bwyd

Cofiwch am Bythefnos Bwyd Prydain a gynhelir rhwng 23 Medi ac 8 Hydref. Y thema eleni yw "Are you cooking it?", a'r nod yw ein hannog i ddysgu i goginio bwydydd traddodiadol Prydain fel pastai'r bugail a chrymbl afalau. Cewch ragor o wybodaeth ar wefan British Food Fortnight www.britishfoodfortnight.co.uk.

Nerys Howell yn lansio Gwefan Cynhyrchwyr Bwyd Ceredigion

Lansiwyd gwefan newydd Gwasanaeth Cefnogi Cynhyrchwyr Ceredigion www.bwydceredigionfood.co.uk ym Marchnad Ffermwyr y Pasg yn Aberystwyth ar 15 Ebrill 2006. Ei nod yw hybu bwydydd lleol mewn ffordd arloesol a chodi ymwybyddiaeth o'r math o fwydydd sydd i'w cael yn yr ardal a lle maent ar werth. Mae hefyd yn cynnwys cyfeiriadur ar-lein chwiliadwy, gwybodaeth am gynnyrch tymhorol, syniadau am brydau blasus a gwybodaeth am ddigwyddiadau bwyd. Lansiwyd y wefan yn swyddogol gan yr ymgynghorydd bwyd a'r cyflwynydd teledu adnabyddus, Nerys Howell, sydd wedi chwarae rhan bwysig yn hybu bwydydd Cymru ym mhedwar ban byd.

Er mai gwlad fechan yw Cymru, rydym yn cynhyrchu pob math o fwydydd a diodydd. Mae'r môr, yr afonydd a'r tir yn cynhyrchu amrywiaeth eang iawn o fwydydd. Newydd sylweddoli ydym ni faint o amrywiaeth sydd gennym a sut y gellir defnyddio'r cynnyrch yn y ffordd orau mewn tai bwyta, siopau a busnesau prosesu bwyd. Mae hyn yn fwy perthnasol i Geredigion na bron unman yng Nghymru. Fel yr esboniodd Nerys: 'Bydd y wefan yn gaffaeliad mawr i ni. Mae'n llawn gwybodaeth am y bwydydd sydd i'w cael yng Ngheredigion ac mae'n cynnwys manylion cysylltu'r cynhyrchwyr unigol – wedi'u trefnu yn ôl y gwahanol gategorïau. Mae'n cynnwys manylion eu gwefannau hefyd lle bo hynny'n berthnasol. Mae'n cyflwyno basged fwyd Ceredigion i gynulleidfa ehangach trwy'r we fyd-eang'.

Os hoffech ragor o wybodaeth am Brosiect Gwasanaeth Cefnogi Cynhyrchwyr Ceredigion neu'r cyfarfod i lansio'r wefan, cysylltwch ag Anna Sadler ar 01239 710238 neu e-bostio producersupport@anturteifi.org.uk . Mae'r prosiect yn cael arian Amcan Un, ac mae'n cael ei gyflawni trwy Antur Teifi gyda chefnogaeth nifer o gyrff, yn cynnwys Cyngor Sir Ceredigion, yr Ymddiriedolaeth Genedlaethol yn Llanerchaeron, Canolfan Organig Cymru, Medrwn a Chynllun Ansawdd Twristiaeth Ceredigion ac Awdurdod Datblygu Cymru.

Mentro Lluest

Canolfan hyfforddi ar gyfer oedolion y mae arnynt angen help i oresgyn anawsterau dysgu neu anawsterau eraill meddyliol neu gorfforol er mwyn mynd yn ôl i weithio neu ddechrau gweithio am y tro cyntaf yw Mentro Lluest. Rydym hefyd yn cynnig hyfforddiant i bobl ifanc o ysgolion lleol. Ar hyn o bryd, cynigiwn gyrsiau NVQ1 ac NPTC 2 a 3 mewn Garddwriaeth. Trwy'r rhain, mae'r myfyrwyr yn dysgu am bob agwedd o waith tyfu planhigion a llysiau: o hau'r hadau i gasglu a gwerthu'r cynnyrch. Mae ein hyfforddwyr yn treulio oriau'n dysgu gwahanol ddulliau tyfu ac mae'r myfyrwyr yn dysgu nifer o wahanol sgiliau yn cynnwys dealltwriaeth o iechyd a diogelwch yn y gweithle a sut i ddod ymlaen gyda'u cyd-fyfyrwyr ac aelodau'r staff.

Mae unrhyw flodau neu lysiau sydd dros ben yn cael eu gwerthu yn ein siop fechan ar y safle (rhwng 11.00am a 3.00pm o ddydd Llun tan ddydd Gwener) ac yn siop CRAFT sydd newydd symud i Orsaf Reilffordd Aberystwyth. Rydym yn gwerthu bocsys llysiau o'n siop fechan ni hefyd. O dan y cynllun hwn, gallwch drefnu i brynu bocs o lysiau tymhorol bob wythnos, oll wedi'u tyfu'n organig, am brisiau cystadleuol. Os hoffech ymuno â'n rhestr aros (sy'n eitha hir ar hyn o bryd) ffoniwch Cath Seymour ar 01970 612114. Os hoffech wirfoddoli gyda ni am awr neu ddwy (awyr iach, cwmni da ac achos ardderchog) ffoniwch ein Cydgysylltydd Gwirfoddoli, Chris Glover, ar 01970 612114. Mae Chris bob amser yn falch iawn o groesawu pobl i helpu ar ein safle yn Llanbadarn Fawr. Yr un yw'r rhif ffôn – 01970 612114.

Gwneuthurwyr Crefftau Ceredigion (CCM)

Bydd CCM yn cynnal Ffeiriau Crefftau yn Llanerchaeron rhwng 12fed ac 16eg Gorffennaf a rhwng 24ain Awst ac 2il Medi. Croeso i bawb.

Mae Mark Williams, AS Ceredigion, wedi cysylltu â ni ynghylch ariannu'r sector crefftau yn y Canolbarth. Mae wedi gofyn am gyfarfod gyda ni.

Mae gennym gyfarfod i ddewis aelodau newydd ym mis Gorffennaf. Os oes gennych ddiddordeb, cysylltwch a'n Hysgrifennydd Aelodaeth, Cris King ar 01570 493347.

Os hoffech ragor o wybodaeth am unrhyw rai o'r uchod, ffoniwch: Ysgrifennydd CCM, Nia Hobbs, ar 01239 654198 neu Gadeirydd CCM, Chris Thomas ar 01570 423200.

Oes a wnelo'ch busnes chi â thwristiaeth?

Nac oes? Ydych chi'n siwr?

Medrwn

Mae siopau, garejus, canolfannau hamdden, canolfannau garddio yn ogystal â gwestyau, atyniadau a threfnwyr gweithgareddau yn rhan o'r diwydiant twristiaeth yn y Canolbarth.

Mae pawb ohonoch yn chwarae rhan yn y gwaith o sicrhau bod ymwelwyr yn mwynhau eu hunain yma ac yn dod nôl dro ar ôl tro. Nid dim ond golygfeydd a llety braf sy'n gwneud gwyliau'n arbennig ond y bobl—CHI.

Gall MEDRWN eich helpu i ddatblygu sgiliau fel bod eich busnes yn tyfu a bod ymwelwyr yn cael yr hyn y maen nhw'n chwilio amdano. Gallwn gynnig hyfforddiant am ddim i staff llawn amser, rhan amser, tymhorol neu achlysurol.

Mae MEDRWN yn cynnal rhaglenni pwrpasol ar eich cyfer chi a'ch cryfderau. Yn ogystal â'ch helpu i ddysgu, bydd y rhain yn gyfle i chi gwrdd â phobl eraill sy'n gweithio yn y diwydiant croeso.

Eisoes cynhaliwyd sesiynau ar "Prydau Nos sy'n Defnyddio Cynnyrch Lleol", "Defnyddio Lluniau Digidol i Farchnata'ch Busnes", a "Chwrs Marchnata Gweithgareddau". Mae'r posibiliadau'n ddi-ben-draw – os oes arnoch angen hyfforddiant neilltuol neu os hoffech drafod rhyw syniad, cysylltwch â Helen Jones ar 07980 267677 neu helenjones@ttfw.org.uk..

Er i ni wneud ein gorau i sicrhau bod y wybodaeth yn y cylchlythyr hwn a chyhoeddiadau eraill y prosiect yn gywir, ni all prosiect Gwasanaeth Cefnogi Cynhyrchwyr Ceredigion II na'i bartneriaid dderbyn cyfrifoldeb am unrhyw wallau, hepgoriadau nac am unrhyw gamau a gymerir ar sail y wybodaeth sydd ynddynt. Nid ydym yn hyrwyddo nac yn dangos ffafriaeth at unrhyw gwmni bwyd na chrefftau y sonnir amdanyn yn y cylchlythyr. Ein nod yw cyhoeddi erthyglau a fydd o ddiddordeb i'r darllenwyr. Mae croeso i chi anfon y cylchlythyr hwn ymlaen at unrhyw un y gallai fod ganddynt ddiddordeb ynddo. Os hoffech ymuno â'n rhestr bostio, ffoniwch Anna Sadler ar 01239 710238.

Dyddiadau i'w Cofio 2006

	Gorffennaf	Awst	Medi
Sioe Frenhinol Cymru,	24 – 27		
Marchnad Ffermwyr Aberaeron	5ed		6ed
Marchnad Ffermwyr Llambed	7fed		1af, 15fed, 29ain
Marchnad Ffermwyr	1st & 15th		2nd & 16th
Marchnad Ffermwyr Aberteifi	13eg		14eg
Gwyl Fwyd Llambed	29ain		
Gwyl yr Afon a Bwyd Aberteifi		14eg	
Ffair Bwyd a Chrefftau, Aberaeron		13eg	
Gwyl Bwyd a Chrefftau Aberystwyth		18fed, 19eg, 20fed	