Datganaid i'r Wasg
Dyddiad: 03 Mai 2006

BLAS O'R HYN SYDD I DDOD
Pythefnos Fwyd Prydeinig
23 Medi – 8 Hydref 2006

> *"Mae Pythefnos Fwyd Prydeinig yn tyfu, ac yn dod yn fwy dylanwadol bob blwyddyn."*
> Tom Parker Bowles

- **BETH YW PYTHEFNOS FWYD PRYDEINIG?** Yn rhedeg o **23 Medi i 8 Hydref** a bellach yn ei phumed flwyddyn, **Pythefnos Fwyd Prydeinig** yw'r dathliad cenedlaethol fwyaf o'r amrywiaeth eang a blasus o fwyd a gynhyrchir ym Mhrydain.

- **BETH SY'N NEWYDD ELENI?** Thema'r digwyddiad eleni yw 'A ydych yn ei Goginio?' Mae'r rhan fwyaf o Eidalwyr yn gwybod sut i goginio pasta, mae'r rhan fwyaf o Sbaenwyr yn gwybod sut i goginio paella ac mae'r rhan fwyaf o Ffrancod yn gwybod sut i goginio coq au vin. Ond faint o bobl Prydain sy'n gwybod sut i goginio ein bwydydd cenedlaethol? Prydau fel Pastai'r Bugail (Shepherd's Pie) neu Grymbl Afalau?

  - Rydym yn gwahodd ysgolion i addysgu plant ynglŷn â sut i baratoi prydau bwyd syml, gan ddefnyddio'r gorau o'r cynnyrch Prydeinig sydd mewn tymor, ac i gymryd rhan yn Her Goginio Pyrex i ddod o hyd i'r ysgol sy'n cynnwys coginio yn y cwricwlwm cenedlaethol yn y modd mwyaf dychmygol ac arloesol. Mae'r ganllaw gyntaf erioed i gynnwys coginio o fewn y cwricwlwm yn cael ei hanfon at bob ysgol yng Nghymru a Lloegr yn y cyfnod cyn y digwyddiad.

  - Bydd cynnyrch Prydeinig yn llenwi silffoedd siopau, er mwyn temtio'r cyhoedd i ddefnyddio cynhwysion tymhorol wrth iddynt goginio adref. Mae Budgens, Londis, siopau annibynnol, *delicatessens* a siopau ffermydd yn cymryd rhan, gan eu bod yn cynllunio nifer o hyrwyddiadau a sesiynau blasu o fewn eu siopau.

  - Bydd bwytai, tafarndai, atyniadau twristiaeth, ysbytai a chantinau staff yn rhoi prydau traddodiadol ar eu bwydlenni - gyda thro modern. Mae pedwar o'r prif grwpiau o dafarndai, pob un o'r cymdeithasau prif gogyddion a thri o'r grwpiau gwasanaethu bwyd mwyaf, a arweinir gan ARAMARK, yn cymryd rhan, felly gallwch ddisgwyl gweld llawer o fwyd Prydeinig ar fwydlenni yr hydref hwn.

  Mewn datblygiad cyffrous, mae cogyddion a phrif gogyddion ar draws y wlad yn cofrestru i weithio gydag ysgolion yn ystod y digwyddiad, i helpu athrawon i drefnu gweithgareddau coginio ymarferol. Y nod yw efelychu'r Ffrancod, sy'n anfon 3,500 o brif gogyddion i ysgolion bob mis Hydref, i addysgu plant am hyfrydwch eu bwydydd cenedlaethol. Mae mudiadau sy'n cynrychioli dros 3,000 o brif gogyddion eisoes wedi gwirfoddoli i ddarparu cymorth. Mae ffermwyr a chynhyrchwyr hefyd yn cael eu gwahodd i gymryd rhan.

Datganaid i'r Wasg
Dyddiad: 03 Mai 2006

- **PWY SYDD Y TU ÔL I HYN?** Noddir Pythefnos Fwyd Prydeinig gan ARAMARK, Budgens, Londis a Nationwide, a bydd yn cynnwys Her Coginio Pyrex.

- **PAM FOD Y DIGWYDDIAD MOR BOBLOGAIDD?** Wrth wneud sylwadau ar ddyfnder y gweithgareddau a gynllunnir ar gyfer y digwyddiad eleni, dywedodd Alexia Robinson, y trefnydd: "Mae'r cyffro sydd eisoes i'w weld tuag at ddigwyddiad eleni yn adlewyrchu'r adfywiad sydd i'w weld mewn perthynas â bwyd Prydeinig. Mae pobl yn teimlo'n angerddol ynglŷn ag ef, mae siopwyr yn awyddus i'w werthu, mae tafarndai a bwytai yn awyddus iawn i'w roi ar eu bwydlenni ac mae ysgolion yn ei wneud yn ganolog i'r cwricwlwm y maent yn ei addysgu. Pwy bynnag yr ydych a lle bynnag yr ydych yn byw, mae Pythefnos Fwyd Prydeinig yn ganolbwynt hwyliog, a fydd yn rhoi cyfle i bawb ddarganfod ac ymhyfrydu yn ein bwyd amrywiol a blasus

- **PA ADNODDAU SYDD AR GAEL I HELPU POBL I GYMRYD RHAN?**
  I'r cyhoedd: manylion gweithgareddau o amgylch y wlad, ryseitiau a chyngor ar fwyta'n Brydeinig ar www.britishfoodfortnight.co.uk
  I ysgolion: 'Putting the Ooo back into food – A Guide to including Cookery within the National Curriculum': gwersi coginio a gweithgareddau ar gyfer plant y blynyddoedd cynnar, cynradd ac uwchradd.
  Ar gyfer siopau, tafarndai a bwytai: 'Britain's Regional Food & Drink – Retail & Catering Case Studies': sut y mae gwerthwyr ac arlwywyr wedi defnyddio a hyrwyddo bwyd Prydeinig i sicrhau cymaint posibl o werthiant.

- **LLE Y GALLWN DDARGANFOD RHAGOR?** Am ragor o wybodaeth ar Bythefnos Fwyd Prydeinig ac i archebu adnoddau, cysylltwch ag Alexia Robinson neu Jen Stubbings.
  Ff: 020 7840 9292. E: info@britishfoodfortnight.co.uk
  G: www.britishfoodfortnight.co.uk.

DIWEDD

Nodiadau i Olygyddion:

Am ragor o wybodaeth i'r wasg a ffotograffiaeth, cysylltwch ag
Alexia Robinson neu Jen Stubbings
Ff: 020 7840 9292. E: info@britishfoodfortnight.co.uk
www.britishfoodfortnight.co.uk.

Ystadegau ynglŷn â'r cynnydd ym mhoblogrwydd bwyd Prydeinig:

Erbyn hyn, mae 65% - bron i ddau draean – o gwsmeriaid Prydeinig yn prynu bwydydd a gynhyrchwyd yn lleol. Byddai 40% yn hoffi prynu mwy o fwyd Prydeinig nag y maent yn ei brynu ar hyn o bryd. (IGD 2006).

Datganaid i'r Wasg
Dyddiad: 03 Mai 2006

Mae'r 'Which Good Food Guide 2006' yn cyfeirio at 'Food Britannia' ac yn nodi: "More than ever before, chefs are using local and seasonal produce and boasting about it."

Mae adroddiad MINTEL ar ffyrdd o fyw Prydeinig 2005yn nodi "consumers are adopting a more traditional approach to grocery shopping".

Yn arolwg diweddar Tesco o'r farchnad, darganfuwyd mai dim ond 16% sy'n cael eu cymell gan y pris isaf. Erbyn hyn, mae 84% yn prynu ar sail cyfuniad o bris ac ansawdd.

Wedi'i atodi ar dudalen 3:
Sylwadau gan bobl sydd wedi cymryd rhan yn y gorffennol

Gwybodaeth ychwanegol a ddarperir:

Sylwadau gan bobl sydd wedi cymryd rhan

"Roeddwn ychydig yn siomedig ynglŷn â'r sylwadau am fwyd Prydeinig a wnaeth y Ffrancod yn y gynhadledd i'r wasg mewn perthynas â'r cais ar gyfer y gemau Olympaidd! Mae hyn yn dangos pa mor anwybodus y maent! Diolch byth am Bythefnos Fwyd Prydeinig!" **Gale Gould, Cyngor Dosbarth Salisbury**

"Mae Pythefnos Fwyd Prydeinig yn darparu ffocws ar gyfer ysgolion sy'n gweithio i ddatblygu bwyta'n iach." **Llefarydd, yr Adran Addysg a Sgiliau**

"Mae'r digwyddiad wedi dod yn llwyddiannus iawn." **Busnes yn y Gymuned**

"Mae'r digwyddiad wedi llwyddo i godi proffil bwyd Prydeinig lleol, tymhorol. " **Yr Ymddiriedolaeth Genedlaethol**

"Hoffem pe bai mwy o ddigwyddiadau bwyd â thema yn cael eu cynnal mewn ysgolion, er enghraifft Pythefnos Fwyd Prydeinig." **O adroddiad gan y 'National (School) Governors' Council'**

"Mae gan Bythefnos Fwyd Prydeinig y potensial i ailgysylltu pobl â tharddiad y bwyd y maent yn ei fwyta, ac i ennyn diddordeb ynddynt tuag at fwydydd sy'n fwy iach na'r rheiny y mae'n bosibl eu bod yn gyfarwydd â hwy." **Llefarydd, yr Adran Iechyd**

"Llongyfarchiadau! Roedd ein 'Surrey Farm and Village Week' [a gynhaliwyd yn ystod Pythefnos Fwyd Prydeinig] yn well nag erioed, gyda mwy o bobl nag erioed yn mynychu." **Jane Garrett, Trefnydd y Digwyddiad**

"Llongyfarchiadau – digwyddiad gwych. Llwyddodd i daro'r hoelen ar ei phen." **Roly Puzey, LEAF (Linking Environment And Farming)**

"Rydych chi wedi gwneud gwaith da iawn!! Llongyfarchiadau ar gael cymaint o bobl i fod yn frwdfrydig. Ardderchog. Roedd rhaid ymestyn ein cystadleuaeth 'Siop Leol orau' oherwydd ein bod wedi cael cymaint o enwebiadau." **Parch Canon Sally Fogden, Suffolk**

"Mae Pythefnos Fwyd Prydeinig yn codi ymwybyddiaeth o'r bwyd a diod amrywiol a blasus a gynhyrchir yn y De Orllewin, a'r amrywiaeth eang o brofiadau bwyd sydd ar gael yma yn yr

"Rydym yn cael cymaint o hwyl yn ystod y Pythefnos, ac rydym yn meddwl amdani trwy'r flwyddyn." Cyfeiriwyd at weithgareddau'r ysgol ar raglen Terry Wogan ar Radio 2 un bore! **Jo Williams, Pennaeth, Ysgol Gynradd Eglwys Loegr Wilson, Over Kellet**

"Fe wnaeth plant Blwyddyn 6 fwynhau'r diwrnod yn arbennig. Rhoddodd gyfle iddynt oll ddysgu i goginio ac i ymarfer eu sgiliau cymdeithasol. Mae Pythefnos Fwyd Prydeinig yn eu hannog i feddwl am gynnyrch tymhorol a ffres lleol." **Pennaeth, Kate Moore, Birch Primary School yn Essex**

"Fe wnaethom wahodd plant o ysgolion lleol i gasglu ffrwythau o'n perllan ac i goginio yn ein cegin. Fe wnaeth y plant fwynhau eu hunain yn fawr. Rydym yn edrych ymlaen at gymryd rhan unwaith eto'r flwyddyn nesaf." **Prif Gogydd, Adrian Hornsby a wnaeth wahodd Ysgol Bulphan ac Ysgol yr Holl Saint Hutton i'w fwyty.**

"Rydym yn falch iawn ein bod yn rhan o'r digwyddiad!" **Jackie Illingworth-Law, Rheolwr Marchnata Budgens**

"Mae gwneud pobl yn ymwybodol o gynhyrchion newydd a chynnig sesiynau blasu yn ystod Pythefnos Fwyd Prydeinig yn arwain at werthiant yn y tymor hir. Dylem fod wedi cymryd rhan yn y gorffennol!" **Chris Reeks, La Hogue Farm Shop & Delicatessen, ger Newmarket**. Cynyddodd werthiant y siop 30% yn ystod Pythefnos 2005.

"Derbyniais lawer o ddiddordeb gan y wasg, a dangosodd i fy nghwsmeriaid fy mod yn gwneud rhywbeth i'r gymuned leol." **Peter Heanen, Cigydd, a roddodd bwffe i 70 o blant yn Hammersmith a Fulham.**

"Mae pwysigrwydd Pythefnos Fwyd Prydeinig i'r fasnach gwerthu yn cyfateb â phwysigrwydd Harry Potter i lyfrwerthwyr." **Independent Retail News**

"Fe wnaeth 1,000 o'n tafarndai gymryd rhan ym Mhythefnos Fwyd Prydeinig, ac eleni, rwy'n annog mwy ohonynt i wneud hynny. Byddwn yn hoffi gweld o leiaf pump o brydau a gynhyrchwyd yn lleol ar fwydlen pob tafarn." **Steve Schaffer, Tafarndai 'Punch'**

ardal." **Richard Hunter, Rheolwr Gyfarwyddwr 'South West Food & Drink'** "Byddwn yn hoffi pe bai pob Pythefnos yn Bythefnos Fwyd Prydeinig!" **Terry Wogan, Radio 2**	"Mae Pythefnos Fwyd Prydeinig wedi rhoi'r hwb ychwanegol oedd ei angen arnaf i ddechrau tyfu fy llysiau fy hun." **Ian Metcalf** drwy e-bost

Am ragor o enghreifftiau o sut y mae pobl wedi cymryd rhan, ewch i
www.britishfoodfortnight.co.uk