Cyfnewidfa Rheolaeth Cyswllt Ffermio

Cefndir

Rwy’n ffermwr cenhedlaeth gyntaf. Mi wnes i gwblhau prentisiaeth ar fferm laeth organig yn Norwy cyn symud yn ôl adref i Gymru lle’r wyf wedi sefydlu busnes gwerthu’n uniongyrchol ar dir rhent. Rwy’n cadw diadell o eifr a buches fechan o fuchod Jersey. Cânt eu magu ar system laswellt, gylchdro. Caiff y lloi a’r mynnod geifr eu cadw gyda’u mamau a chânt eu godro unwaith y dydd. Caiff y llaeth ei brosesu ar y fferm yn amrywiol gasgliadau bach o gynhyrchion.

Ar gyfer fy nhaith gyfnewid, roedd gen i ddiddordeb mewn sut gall ffermwr llaeth ddatblygu caws sy’n adlewyrchu’r ardal a’r fferm y mae’n deillio ohono. Mae fy ymweliadau wedi caniatáu imi ddysgu oddi wrth bobl sydd wedi gwneud cawsiau sy’n adlewyrchu meithriniad eu fferm a chreu adroddiad mae ffermwyr yn gallu ei ddefnyddio i arallgyfeirio ar eu fferm a dangos ansawdd eu llaeth.

Yn ystod fy nghyfnod ar y daith gyfnewid bûm yn siarad gyda’r ffermwyr yr oeddwn yn ymweld â nhw ond hefyd gyda gwerthwyr caws sy’n arbenigo mewn cawsiau ffermydd.

Y Daith

Lost Valley Dairy

Wedi’u lleoli y tu allan i Cork, mae Mike a Darcie yn gweithredu gyda 4 o fuchod godro. Cyfuniad o frîd byrgorn llaeth, Holstein coch yw’r buchod. Busnes cymharol newydd ydyw ond maen nhw’n arloesol yn eu ffordd o weithredu, gan arbenigo mewn gwneud caws o feithriniad a ddatblygwyd ar y fferm. Maent wedi creu caws blasus er gwaethaf natur ymylol llawer o’u tir, a dim ond 5 erw o’r tir fyddai’n cael ei ddisgrifio fel porfa o ansawdd. Roeddent yn hynod o hael gyda’u hamser a’u gwybodaeth.

Ar hyn o bryd maent yn gwneud dau fath o gaws Carraignamuc a wneir 100% o’u llaeth eu hunain a *Tomme* Cheddar/Caerffili briwsionllyd a wneir â chwarter o’u llaeth eu hunain gyda gweddill y llaeth yn dod o fferm laeth organig leol. Caiff y caws hwn ei aeddfedu ar y safle am 3-5 mis.

 Ar y dechrau, arferent werthu mewn amrywiol farchnadoedd ffermwyr, ond nawr mae’n well ganddynt werthu mewn un farchnad a chaiff y rhan fwyaf o’u caws ei werthu i werthwyr caws ar draws Iwerddon.

Bydd llawer o ffermwyr sy’n awyddus i arallgyfeirio yn gweld bod trefniant LVD yn hygyrch. Maent wedi sefydlu’r parlwr godro mewn adeilad oedd ganddynt yn barod ac mae’n rhedeg ar system bwcedi syml. Mae’r ystafell brosesu a’r ystafell aeddfedu mewn dau gynhwysydd storio. Cafodd y rhain eu prynu gyda thrydan a phlastig hylan ynddynt. Roedd yn trefniant ‘parod i fynd’ yn costio £12000.

Yn ystod fy ymweliad fe wnaethom deithio’r cyfleusterau a’r tir. Buom yn godro, yn gwneud caws ac yn blasu caws.

Yn ystod ein sgyrsiau, roedd yn amlwg mai ansawdd y llaeth, yn eu barn nhw, oedd y peth pwysicaf wrth ddatblygu caws fferm penodol (i Mike a Darcie mae hynny’n golygu llaeth amrwd sy’n iach yn ficrobaidd), y cychwynnydd (cychwynnydd a ddatblygir ar y fferm) ac amodau aeddfedu. Dywedodd Mike mai eu prif nod oedd gwneud caws a oedd yn addas i’w hamgylchedd wrth ddatblygu eu cynhyrchion, un esiampl o hyn yw dewis gwneud caws sy’n gweithio gyda lleithder yr ardal. Mae Mike yn annog egin wneuthurwyr caws i “Ganolbwyntio ar wneud y caws iawn i lle’r ydych chi.”

St Tola

Busnes teuluol sydd â thîm o 8 o bobl yw St Tola. Maent yn ffermio ar 65 erw ac maent wedi’u lleoli y tu allan i Swydd Clair. Mae ganddynt fuches o 200 o fuchod o wartheg Saanens, Toggenburg ac Alpaidd Prydeinig. Cefais fy nghroesawu a’m tywys o gwmpas gan Petru, rheolwr y fferm, Carmen un o’r rheolwyr cynhyrchu, Brian rheolwr cynhyrchu arall a Grainne sy’n rhedeg teithiau ac ymweliadau fferm yn ogystal ag yn helpu â beth bynnag sydd angen ei wneud ar yr ochr gynhyrchu.

 Yn ystod fy ymweliad, eglurodd Carmen fod arallgyfeirio yn allweddol i’w llwyddiant fel fferm laeth fechan. Mae St Tola yn gwerthu cymysgedd o gawsiau amrwd a chawsiau wedi’u pasteureiddio. Eu prif gynnyrch yw’r boncyff caws geifr y maen nhw’n ei werthu, wedi aeddfedu a’i rolio mewn ‘lludw’ ynghyd â chaws hufen, arddull Groegaidd, mewn olew, *Crottin* a chaws caled pan geir llaeth dros ben. Hefyd, ceir rhai blasau tymhorol fel llugaeron ar gyfer y Nadolig ayb. Mae’r dewis o gynhyrchion yn rhoi i St Tola hyblygrwydd i wneud yr hyn sy’n briodol i’r farchnad ond hefyd i’r tymor, mae hyn yn lleihau gwastraff a geid fel arall pe byddent yn canolbwyntio eu hymdrechion ar y boncyff caws yn unig.

 Caiff y doreth hon ei gwerthu’n bennaf i stocwyr yn Iwerddon gyda rhai yn cael eu hallforio i’r Deyrnas Unedig ac yn ystod y pandemig fe wnaethant addasu drwy agor siop ar-lein.

Gwnaed gwaith yn ddiweddar i ehangu’r gofod cynhyrchu yn St Tola a gwnaed gwaith uwchraddio i’r parlwr godro gan wneud y gwaith o odro cynifer o eifr yn broses lân, effeithlon.

Yn ystod fy ymweliad bûm yn godro, yn mynd o amgylch y cyfleusterau, yn gwylio’r ysgubor yn cael ei glanhau, yn cynaeafu porthiant i’r geifr, yn gwylio caws yn cael ei wneud ac fe wnes i roi cynnig ar y broses o siapio’r boncyffion cyn aeddfedu a phecynnu’r caws arddull Groegaidd.

Drwy gyfrwng fy ymweliad a’m sgyrsiau gyda’r tîm yn St Tola fe welais mai’r hyn sy’n gwneud i’w caws adlewyrchu’r fferm yw ansawdd. I Petru ansawdd yr anifeiliaid oedd e, gan sicrhau eu bod yn iach a bod pob gafr yn cael ei dewis am y geneteg gorau. Bod eu diet yn naturiol ac yn cynnwys porthiant o’r fferm yn bennaf. Dywedwyd mai diet porthiant oedd yn esgor ar y cynhyrchion mwyaf blasus. Y tu mewn i’r ystafelloedd cynhyrchu, roedd yn ymwneud ag ansawdd y cynnyrch gorffenedig. Y safonau hylendid, mae’n “60% glanhau” meddant fel hanner jôc. Y sylw i fanylder sy’n mynd i mewn i wneud y caws, gan greu’r amgylchedd aeddfedu iawn a’i becynnu.

Arweiniad i ffermwyr sydd eisiau creu caws penodol i ardal

Mae caws yn gymhleth. Mae yna nifer o ffactorau microbaidd ac amgylcheddol sy’n dylanwadu ar flas caws. Terpenau, asidau, aldehydau (a drosglwyddir o’r borfa i’r llaeth ac a grëir yn ystod y broses aeddfedu) a microbau a ychwanegir, bacteria asid lactig yn bennaf, burum a llwydni, sy’n rhan o’r prosesu a’r broses aeddfedu. Yn hytrach na dychryn wrth ystyried hyn, mae gan ffermwr sydd eisiau creu caws ddigonedd o ddewisiadau ar gyfer creu cynnyrch a fydd yn arddangos eu llaeth.

Ystyriaethau cyffredinol wrth benderfynu pa fath o gaws i’w gynhyrchu.

1. Pa anifail sy’n addas i’w tir/ y maen nhw’n mwynhau gweithio gyda nhw. Os ydych chi’n godro’n barod ac eisiau prosesu eich llaeth eich hun, a yw eich buches yn addas ar gyfer y math o gaws rydych chi’n meddwl amdano, archwiliwch y solidau llaeth ac iechyd y fuches.
2. Amrwd ynteu wedi’i basteureiddio. Mae cawsiau a wneir â llaeth amrwd yn cael croeso mawr gan werthwyr caws ac mae prinder ohonynt yng Nghymru. Ond wrth ystyried gwneud caws llaeth amrwd, dylai’r ffermwr ystyried a fydd hyn yn dderbyniol i’w swyddogion Iechyd yr amgylchedd lleol ac a ydynt yn barod i roi amser ychwanegol i’w system odro er mwyn cyrraedd y safonau hylendid sy’n ofynnol ar gyfer llaeth amrwd. Fe all iechyd y fuches hefyd helpu ffermwr i wneud y penderfyniad hwn, ni ddylai ffermydd sy’n cael trafferth â TB mewn ardaloedd lle ceir nifer o achosion o TB neu fuchesi sydd â Johns gynhyrchu caws llaeth amrwd.
3. Maint eu busnes – bydd hi’n haws i ffermydd sydd â llawer iawn o laeth wneud cawsiau caled. Bydd ganddynt ddigon o laeth i wneud sypiau mwy ac maent yn cadw’n hirach ar y silff ar gyfer y sypiau mwy a wneir. Fe allai fod yn fwy buddiol yn economaidd i ffermydd bychan wneud cawsiau mwy meddal, iau gan eich bod yn cael mwy o bwysau o gaws am yr un faint o laeth nag a gewch gyda chaws caled.
4. Bioamrywiaeth y tir – a oes porfa o ansawdd ar gael. Mae’r ddwy fferm hon yn bwydo llai o rawn na’r fferm laeth arferol a dywedant fod ansawdd synhwyraidd caws yn cael ei wella drwy ddiet amrywiol. Bydd parodrwydd i wella amrywiaeth y rhywogaethau yn niet anifeiliaid llaeth yn helpu i greu cynnyrch gwell.
5. Cyfleoedd ar gyfer ardaloedd penodol- Fe all ffermwyr ymchwilio i hanes gwneud caws yn eu hardal, er eu bod yn enwog yn bennaf am gaws Caerffili, mae cofnodion i’w cael o gawsiau tyddynnod cyn ac ôl-ddiwydiannol y gellid eu hadfywio. Os yw ffermwyr yn awyddus i leoli eu caws yn yr ardal leol, yna edrychwch am gynhwysion lleol y gellir eu cynnwys yn y broses gwneud caws neu fusnesau y gallech gydweithio â nhw. Mae’n bosibl y byddai fferm wrth ymyl y môr eisiau cynnwys gwymon ac fe allai fferm wrth ymyl coedwig greu caws wedi’i lapio mewn rhisgl sbriws.

Ffactorau sy’n llywio hunaniaeth y caws ar ochr y fferm.

Llaeth o Ansawdd

Mae caws yn adlewyrchu ansawdd y llaeth sy’n ei gynhyrchu. Mae anifeiliaid iach, a gedwir mewn cyflwr glân a’u godro i safonau hylendid da i gyd yn ffactorau y mae modd i’r ffermwr eu rheoli. Bydd defnyddio llaeth o ansawdd yn help mawr i greu caws blasus.

Diet Porfa

Yn achos buchod, mae gan laeth buchod porfa liw mwy melyn sy’n cyd-fynd â chynnydd mewn B caroten. Mae dietau sy’n cynnwys porfa yn bennaf yn cynyddu asidau brasterog Omega 3 a chysylltir hyn â newidiadau yn ansawdd y llaeth. Mae’r rhain oll yn briodweddau ffafriol mewn caws.

Os oes gennych ddiddordeb mewn arddangos llaeth sy’n dod o ddiet porfa amrywiol, dylid nodi, mewn astudiaeth a oedd yn nodi amgyffrediad synhwyraidd blaswyr hyfforddedig (gwerthwyr caws a beirniaid cystadlaethau), gwelwyd bod ychwanegu rhagor o rawn i’r diet, pasteureiddio ac aeddfedu’r caws am amser hir (3 mis neu 6 mis) yn cael ei gysylltu â lleihau’r gallu i flasu “nodweddion porfa” y llaethdy.

Mae crynoadau B- caroten yn amrywio rhwng dechrau’r tymor a’r diwedd. Ac ystyried mai’r B caroten yw’r hyn sy’n cael ei gyplysu â ffactorau sy’n cynyddu’r amgyffrediad o “bori” yn y cynnyrch gorffenedig. Mae’n rhesymegol y bydd caws gwanwyn yn arddangos porfa ffermwr yn well.

Mae proffil blas llaeth yn newid drwy’r tymor gyda blas glaswelltog ar laeth dechrau’r gwanwyn a’r haf a blas mwy melys ar laeth y gaeaf pan fo’r gwartheg yn bwyta gwair neu rawn. Dywedid bod soletrwydd y caul yn well o laeth porfa. Dywedir bod cawsiau arddull Alpaidd lle bo’r broses yn fwy llym ar y ceulion yn gweithio’n well gyda llaeth porfa.

Amrywiaeth y Borfa

Ceir digonedd o fanteision magu anifeiliaid llaeth ar ddiet porfa ond mae’r wybodaeth a ddysgais yn ystod fy nhaith gyfnewid yn awgrymu nad yw mor syml â chynyddu faint o amser mae’r anifeiliaid yn ei dreulio ar borfa. Mae amrywiaeth eu diet hefyd yn effeithio ar y blas.

Mae yna gyfansoddion cyfnewidiol eraill sydd wedi cael eu cysylltu â blas llaeth. Gall y rhain gael eu hamsugno gan yr anifail yn y llwybr treulio cyn ymledu i’r gwaed a chael eu trosglwyddo i’r chwarennau llaeth neu’u hamsugno drwy lwybr yr ysgyfaint, lle caiff yr elfennau cyfnewidiol eu hanadlu i mewn i’r ysgyfaint yn gyntaf. Dywedir bod y cyfansoddion cyfnewidiol, sef terpenau ac aldehydau yn chwarae rôl ym mlas rhai llaeth a chawsiau. Dywedir bod gan gynnyrch a wneir o anifeiliaid sy’n pori ar borfa amrywiaeth mwy o derpenau ac aldehydau na llaeth o system dan do. Po fwyaf yw amrywiaeth y borfa a’r porthiant yr uchaf yw’r lefelau aldehydau a’r mwyaf yw amrywiaeth y terpenau. Mae’n ymddangos bod terpenau yn cael eu hamsugno i’r llaeth yn gyflym gyda phroffiliau blas yn arddangos newidiadau cyn pen 9 awr ac yn diflannu cyn pen ychydig ddyddiau ar ôl i ddiet yr anifail newid. Mae hyn yn golygu bod proffil blas cynnyrch llaeth porfa yn amrywio gyda’r tymhorau a’r porthiant sydd ar gael yn y borfa. Cafodd porfeydd llysieuol sy’n gyfoethog mewn mwynau, systemau dolydd a brigau a blagur coed oll eu cysylltu â chynnydd mewn cyfansoddion cyfnewidiol positif o ran blas.

Ffactorau sy’n llywio’r caws ar yr ochr brosesu.

Mae sawl ffordd o ddylanwadu ar gaws wrth brosesu. Y ffordd y caiff y caws ei wneud a’i drin, y meithriniad a ychwanegir a rheoli’r amodau ecolegol sy’n ofynnol ar gyfer aeddfedu.

Y math o gaws rydych eisiau ei wneud.

Meddai Mike o Lost Valley Dairy “Fe ddaeth cawsiau Rhanbarthol o’r anghenraid i gadw a gwneud bwyd. Nid gwneud caws blasus oedd y prif nod, ond gwneud caws a oedd yn gweithio gyda’r lle a phroses oedd yn gweithio i’r ffermwr.”

Mae maint y fferm a’r amser sydd gan y ffermwr i’w roi i wneud y caws oll yn dylanwadu ar y caws a fydd yn siwtio’r fferm. Mae cawsiau meddalach yn aeddfedu ynghynt oherwydd eu cynnwys lleithder uwch, mae’n annog bacteria a ffyngau i ddatblygu a chânt eu prosesu mewn ffordd sy’n haws i’w ffitio mewn o amgylch tasgau eraill ar y fferm.

Y meithriniad a ddefnyddir

Mae gwneud eich meithriniad cychwyn yn ffordd o greu caws sy’n wahanol yn rhannol oherwydd ei fod yn cael ei wneud o feithriniadau bacterol sy’n unigryw i broffil bacteriolegol eich fferm. Yn gryno, mae ynddo ôl yr holl agweddau ar y fferm o’r cae i’r llaeth a’r amgylchedd y caiff ei feithrin ynddo. Ar fferm, caiff meithriniad cychwyn ei ddatblygu drwy geulo llaeth. Mae llaeth amrwd yn cael ei adael i eplesu am 24 i 48 awr, dyma’r meithriniad fferm y mae Lost Valley Dairy yn ei ffafrio. Un meithriniad fferm traddodiadol a ddefnyddir gan wneuthurwyr caws ac o leiaf un fferm yn Lloegr yw cychwynnydd maidd. Mae cychwynwyr maidd yn ddirprwy da ar gyfer caws sy’n gofyn am feithriniadau gwresgar. Gellir defnyddio cychwynnydd kefir hefyd. Math o iogwrt wedi’i eplseu ydy kefir wedi’i wneud o ‘rawn kefir’, mae’r grawn yn glwstwr o feithriniad ffyngaidd, proteinau a lipidau. Ar ôl hidlo’r kefir, gellir defnyddio’r darn hylifol fel meithriniad caws. Rwyf fi wedi cael llwyddiant da yn defnyddio kefir yn lle meithriniad mesoffilaidd i wneud cawsiau llwydni gwyn.

I ffermwyr sydd â diddordeb mewn gwneud eu meithriniad eu hunain, byddai annog proses aeddfedu bacterol wrth aeddfedu yn arddangos hyn orau ond bydd yn ychwanegu dyfnder i unrhyw gaws.

Mae gan Iwerddon ddiwylliant caws llaeth amrwd ffyniannus ac roedd swyddogion iechyd yr amgylchedd LVD yn fodlon iddynt ddefnyddio eu meithriniad eu hunain ond nid felly yng Ngheredigion ar hyn o bryd. I rai gwneuthurwyr caws newydd, efallai na fyddai gwneud a defnyddio meithriniad cychwyn ar y fferm yn bosibl nac yn ddymunol. Os felly, fe allwch ddefnyddio meithriniadau wedi’u sych-rewi. Manteision y rhain yw bod y canlyniadau yn fwy cyson ac maent yn hawdd i wneuthurwyr caws newydd a sefydledig eu defnyddio.

Yr amgylchedd aeddfedu

Gellir rheoli’r amgylchedd aeddfedu drwy dymheredd, lleithder a llif aer. O ran tymheredd bydd datblygiad tymheredd uwch yn annog y caws i aeddfedu ynghynt a thymheredd is yn ei arafu. Caiff y rhan fwyaf o gawsiau eu haeddfedu ar oddeutu 10’C neu is ond mae’n dibynnu ar y math o gaws rydych chi am ei wneud. Mae’n well gan gawsiau llwydni gwyn amgylchedd cynhesach ond gwell gan gawsiau glas dymheredd oerach. Mae gwneud caws llwydni gwyn a’i aeddfedu ar dymheredd oerach yn gallu ei wneud yn agored i dwf ffwng glas.

Mae ar y rhan fwyaf o gawsiau eisiau lleithder o oddeutu 90%, mae’r amodau hyn yn annog ffwng i aeddfedu. Yr eithriad i hyn yw caws wedi’i aeddfedu mewn dŵr hallt fel feta a chawsiau cwyrog fel gouda gan fod eu crawen yn cael ei gwarchod rhag yr aer felly ni wnânt golli lleithder.

Mae llawer o wneuthurwyr caws cyfoes yn aeddfedu eu caws mewn cwyr neu blastig wedi’i bacio dan wactod ond mae llif aer yn holl bwysig i gaws os ydych eisiau datblygu crawen naturiol. Mae angen i’r caws anadlu er mwyn i’r meithriniadau ffyngau a bacterol ar ei wyneb dyfu. Y rheswm dros droi cawsiau sy’n aeddfedu yw er mwyn sicrhau bod aer yn cyrraedd bob ochr. Yr eithriad i hyn yw’r cawsiau trionglog, caiff y rhain eu gadael heb eu troi fel bod yr ochr sydd yn y golwg yn aeddfedu’n ffyngaidd ac ni fydd gwaelod y caws yn gwneud hynny, yn hytrach caiff ei annog i aeddfedu’n facterol.

Annog ffyngau neu facteria

Gall cawsiau gael eu haeddfedu mewn amgylchedd neu arddull sy’n creu perthynas gymhleth rhwng ffyngau sy’n aeddfedu’n allanol (fel arfer), meddyliwch am gawsiau gwyn, â llwydni manflewog, y bacteria a’r burumau sy’n aeddfedu’n fewnol, meddyliwch am Cheddar. Bydd yna elfennau o’r ddau ym mhob caws, ond mae’n bosibl gwneud penderfyniadau sy’n ffafrio proses fwy ffyngaidd neu broses fwy bacterol.

Fe all siâp y caws ddylanwadu ar hyn. Mae twf ffyngau ar y wyneb yn dylanwadu i raddau llai ar gawsiau mawr ac maent yn aeddfedu o’r tu mewn. Mae caws sy’n cael ei siapio a’i aeddfedu ar siâp disg teneuach, mwy gwastad fel camambert yn aeddfedu’n bennaf o’r wyneb. Fe allwch annog ffyngau i dyfu ar gaws mwy drwy ei dyllu, dyma sy’n digwydd gyda nifer o gawsiau glas.

Gyda llawer o gawsiau prin yw twf y ffyngau. Mae’r broses o gwyro, aeddfedu mewn dŵr hallt, rhwymo neu rwbio oll yn atal aer rhag cyrraedd arwyneb y caws ac yn atal neu’n arafu twf ffyngau.

Fe all trin y caws wrth iddo aeddfedu hefyd gadw ffyngau rhag datblygu. Yn fwyaf cyffredin caiff caws ei olchi â maidd hallt. Mae’r driniaeth hon yn cynhyrchu amgylchedd sy’n ffafrio burum a bacteria ac mae fel arfer yn gwneud math o gaws oren “drewllyd”. Mae golchi yn elfen o’r broses aeddfedu lle gall ffermwyr ychwanegu blas lleol i’w caws. Drwy olchi caws mewn cymysgedd mêl neu gwrw lleol, llwyddwyd i greu cawsiau blasus ac unigryw.

Camau Nesaf

* Rhoi diweddariad i Dyfi Dairy ar y cyfryngau cymdeithasol gyda lluniau a fideos byr o’r daith gyfnewid rheolaeth
* Arbrofi â gwneud amrywiol gawsiau a dewis un sydd yn fy marn i yn adlewyrchu’r fferm orau.
* Gweithio gyda’r Hyb Bwyd i ddatblygu’r broses ar ôl dewis caws
* Trefnu sesiwn blasu ar y fferm pan fydd y caws a ddatblygwyd yn barod
* Rhannu gwybodaeth neu brosesau gyda ffermwyr eraill sy’n awyddus i ddatblygu eu caws eu hunain.