

Hunaniaeth Cymru. Ymdeimlad lle.



Dyma...

Dyma bresenoldeb cadarn Caernarfon.
Dyma ymlediad niwl yr Elan.
Dyma asgwrn cefn casgen Penderyn.
Dyma egni bywyd Caerdydd.
Dyma oleuni syfrdanol Penrhyn Gŵyr.
Dyma flas briwsionllyd Caerffili.
Dyma gusan rewlyd Eryri.
Dyma anwes gynnes Tregwynt.
Dyma wylltineb naturiol Aberhonddu.
Dyma flas ar ysbryd Ynys Môn.
Dyma liwiau hiraethus Portmeirion.

Dyma Gymru.

Yr her

Yn drymlwythog â digon o hanes i greu ysblander tra'n cadw elfen gosmopolitan, mae Cymru'n wlad sydd â sawl gwedd iddi.

Ond mewn byd sy'n gynyddol rithwir, nid ein golygfeydd rhagorol neu siopa neu dreftadaeth sy'n ein gwneud yn arbennig – ond ein teimlad. Y teimlad hwnnw o fod yn gartrefol, o ddiogelwch a chynefindra sy'n asio nodweddion ffisegol y tir gyda chof, celfyddyd a chwedl.

Cyffyrddiadau bychan o flas lleol wedi'u gwau i'n stori ar lefel ymarferol trwy fwyd, dylunio ac iaith – ymdeimlad lle.

Fel wyneb Cymru, ein gwaith ni yw meithrin y berthynas fyw hon rhwng person a'r amgylchedd a'i wneud yn lle na fyddant fyth yn ei anghofio.

Amcanion

Does unman yn debyg i Gymru. Cenedl wedi ei hadeiladu ar sylfeini o hanes hygiod a balch ac wedi'i llunio gan weledigaeth ddewr a herfeiddiol o'r dyfodol – mae'n hen bryd i ni ddweud wrth y byd i gyd ein bod ni yma.

Rydym wedi gosod rhai nodau a fydd yn gymorth i godi proffil Cymru ar y llwyfan byd-eang. Meddyliwch amdanynt fel rhestr wirio pan fyddwch yn cynllunio prosiectau ac ymgyrchoedd, fel bod yr hyn a wnewch chi yn ategu ein hymdrechion marchnata twristiaeth ni yn genedlaethol a rhyngwladol.

Beth mae'r amcanion yn eu golygu i Gymru?

Dyrchafu ein statws—

Hanesyddol ond eto'n digwydd – dyna'r Gymru a adwaenwn; y Gymru fentrus arloesol wedi'i hysbrydoli gan ein gorffennol ond yn cerdded ymlaen yn barhaus. A dyna'r Gymru y mae angen i ni ddweud wrth weddill y byd amdani hefyd.

Beth allwch chi ei wneud i ddyrchafu statws eich busnes?

A allwch chi gysylltu eich llwyddiant wrth stori'r wlad yn gyffredinol?

Newid canfyddiadau—

Mae mwy i Gymru na dyffrynnoedd gwyrdd toreithiog ac arfordir llawn bywyd. Rydym yn genedl fach – ond yn un gref. Mae ein diwylliant yn llawn dychymyg. Mae ein cymunedau yn blodeuo o gyfleoedd. Dewch i ni adrodd y stori honno.

A allwch chi blannu etifeddiaeth barhaus am Gymru ym meddyliau eich ymwelwyr?

Synnu ac ysbrydoli—

Rydym yn gwneud y pethau mawr yn dda.

Golygfeydd dramatig, menter medrus, diwylliant llawn dychymyg – mae'r cyfan gennym.

Ond y pethau bychain sy'n gwneud gwir wahaniaeth, fel cael eich cyfarch gan berchen siop cyfeillgar yn Gymraeg. Neu gael perl o ddoethineb lleol gan y derbynnydd gwesty parod ei gymwynas. Y nod bob amser yw synnu.

Beth allwch chi ei wneud i synnu ac ysbrydoli eich ymwelwyr?

Gwneud pethau da—

Nid yw da yn gyfystyr â bod yn gyfoethog neu'n bwerus – mae'n rhywbeth llawer pwysicach: chwarae eich rhan fach chi i wneud y byd yn lle gwell.

Beth ydych chi'n ei wneud sy'n werth chweil?

Gwych – rhannwch hynny gyda'ch gwesteion.

Byddwch yn ddigamsyniol yn Gymru—

P'un ai ein pobl, lleoedd neu dim ond y manylion bach sy'n rhoi ei chymeriad swynol i Gymru – dewch i ni ddathlu beth sy'n gwneud Cymru yn wahanol.

A ydych chi'n defnyddio un o'r pethau hyn?

Ymdeimlad lle a'ch cyfraniad chi

Mae'r gwaith a wnawn i hyrwyddo Cymru fel cyrchfan twristiaeth yn chwarae rôl bwysig, ond dewch i ni fod yn glir ynglŷn ag un peth, chi yw seren y sioe. Mae gennych chi'r grym i wneud gwahaniaeth gwirioneddol i'r profiad a gaiff pobl o Gymru.

Er mwyn gwneud popeth yn haws i'w ddeall rydym wedi creu trosolwg o'r ymdeimlad lle sydd gan Gymru a chynnig rhai syniadau i roi profiad a fydd yn aros yng nghof ymwelwyr.

Mae'r dull hwn yn deillio o ddau gysyniad syml. Hunaniaeth a rhyngweithio.

Gyda'i gilydd rhoddant y sylfeini i archwilio pwy ydym ni a beth a wnawn a, thrwy hyn, roi'r adnoddau i ni greu ymdeimlad lle sy'n fyw.

Beth sy'n gwneud rhywbeth yn 'Gymru'?

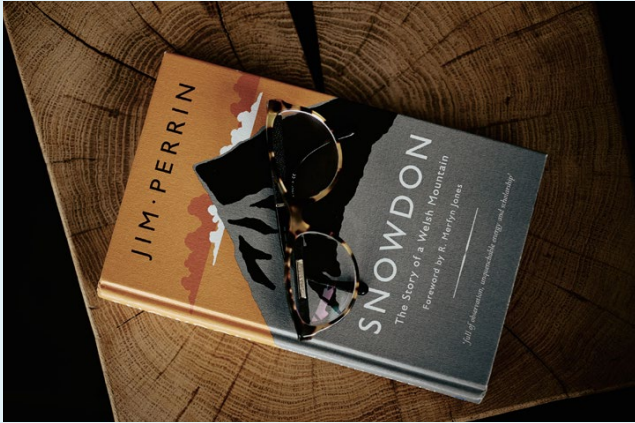
A dweud y gwir, nid oes ateb pendant. Mae'n golygu llawer o wahanol bethau i lawer o wahanol bobl. Felly awgrymwn archwilio syniadau sy'n ymwneud â hunaniaeth a fydd yn help i greu'r ymdeimlad lle ar gyfer eich busnes wedi'i wreiddio yn eich stori leol.

Ceisiwch ychwanegu arwyddion, cynnyrch, neu nodwedd at eich busnes er mwyn rhoi ychydig o flas lleol iddo. Neu dewch o hyd i wybodaeth ddiddorol am eich ardal sy'n ychwanegu at eich gwybodaeth ranbarthol, a throsglwyddwch hon i'ch ymwelwyr.

Gall ymdeimlad lle ddeillio o'r cyfoes hefyd. Busnesau, digwyddiadau, atyniadau, pensaernïaeth newydd. Mae ganddynt i gyd eu rhan.

[A pheidiwch â thanamcangyfrif ein hiaith frodorol hynafol – mae 'croeso' syml yn gwneud argraff gyntaf arbennig a hyfryd.]

Croeso. Welcome.



Beth a wnawn

Yn hytrach na dim ond deall pwy ydym ni, mae'r rhan fwyaf o ymwelwyr am gyfranogi a 'gwneud' y pethau sydd gennym i'w cynnig. Gall profiadau cofiadwy wir ddiffinio ymweliad – maent yn gyfleoedd ar gyfer ymdrwythiad diwylliannol na allwch ei chael yn unman arall.

Gall ein rôl fod mor syml â dim ond cyfeirio pobl at ba weithgareddau sy'n cyfateb i ba ddiddordebau – ffordd ddefnyddiol i wneud argraff dda.

Gwnewch iddo gyfrif.
Gwnewch eich marc.

Mae ymdeimlad lle dilys yn creu cysylltiadau am oes –
yr allwedd i’n dyfodol. Beth am adael etifeddiaeth.

Hynodrwydd—

Agored a gonest, rhyfeddol a chreadigol – mae Cymru’n wlad Geltaidd gyda’r hen nodwedd brin honno: hynodrwydd. Mae ein hunaniaeth unigryw yn gwneud argraff ar bawb sy’n derbyn ein croeso, ac yn cynnig cyfle iddynt ystyried – a gwerthfawrogi – y gwahaniaeth rhwng ein diwylliannau.

Darganfod—

Mae pawb yn mwynhau darganfod pethau newydd. Darganfod tafarndai hyfryd lleol ar hap a chael sgysiau hwyliog gyda siopwyr lleol – dyna’r pethau sy’n gwir greu ymdeimlad lle.



Gwerth—

Allwn ni ddim newid cost ymweliad ond gallwn gynyddu ei werth. Mae llenwi ymweliad â theimlad o le gwirioneddol yn ei wneud yn brofiad gwerthfawr iawn a digyffelyb a fydd yn gwella’r canfyddiad cadarnhaol cyffredinol o Gymru.

Dilysrwydd—

Dilysrwydd yw popeth. Mae pobl am deimlo fel pe baent wedi gwir brofi’r Gymru naturiol y mae’r bobl leol yn ei byw ynddi. Daw hyn yn naturiol i ni, ond i ymwelydd mae’n brofiad bythgofiadwy.



Ymgysylltiad—

Rydym am i bawb sy’n ymweld â Chymru syrthio mewn cariad â’n gwlad. Felly, meddyliwch beth fydd ei angen ar eich gwesteion – beth sy’n mynd i’w synnu a’u swyno? Efallai mai gwybod am y man gorau i syrffio neu rywbeth mwy ymarferol, fel lle i gasglu presgripsiwn.

Atgofion—

Mae’r profiadau gorau yn aros yn y cof ac yn creu cwlwm oes gyda lleoedd. Beth am wneud yn siŵr mai Cymru yw’r lle hwnnw.



Ailadrodd, Arloesi, Annog.

Mae busnesau ledled y wlad yn defnyddio'r egwyddorion hyn i greu eu ymdeimlad lle unigryw eu hunain. Boed hynny drwy fwriad, yn naturiol neu drwy feithrin, maent wedi ymateb i'r her o hyrwyddo Cymru yn allanol drwy ganolbwyntio ar eu rôl yn fewnol.

Darllenwch rai astudiaethau achos, maent yn orlawn o fewnwelediadau ac ysbrydoliaeth.

01— James Lynch, fforest

02— Mirain Gwyn, Taldraeth

03— David Gibbon, The Bear

04— Paula Ellis, Gwesty Tŵr y Felin

05— Jane Hughes, Canwau Dyffryn Gwy

06— Stephen Davies, Distyllfa Penderyn

07— Stephen Terry, The Hardwick

01—

fforest, Ceredigion
coldatnight.co.uk



01—

fforest

James Lynch



Pan ddaeth James Lynch a'i bartner Sian Tucker i Orllewin Cymru i lansio gwersyll fforest gwnaethant sylweddoli na allent ddim ond gorfodi eu syniadau dylunio. Roedd yn rhaid iddynt weithio gyda thopograffi ac ysbryd gwreiddiol y lle.

Dros y 10 mlynedd diwethaf maent wedi creu ystod unigryw o lety pebyll ac wedi adfer ac addasu adeiladau fferm – ynghyd â rhandai llofft storws a 'thipi pitsa' cyffrous, caffi a bar ar gei Aberteifi a gwersyll môr hunanarlwyo ger traeth yr Ymddiriedolaeth Genedlaethol ym Mhenbryn.

Drwy wneud hyn maent wedi mynegi'r ymdeimlad lle cryfaf y gallech ei ddychmygu. Fodd bynnag, nid yw'n ymwneud yn gyffredinol â Chymru nac â'r rhan hon o Geredigion. Yma yng ngwersyll fforest, y 200 erw penodol o dir fferm sydd wedi'i wasgu rhwng ceunant afon Teifi a gwarchodfa natur Corsydd Teifi yw'r ymdeimlad lle.

Yn hollol fwriadol mae'r maes parcio wedi'i leoli sawl can metr o galon gynnes a bywiog y gwersyll: y porthdy pren lle ceir brecwastau cymunedol a'r bwthyn croglloft hynafol y maent wedi'i alw'n "tafarn bach gorau'r byd". Mae'n rhaid i chi fynd allan a cherdded gweddill y ffordd – dyna pryd y byddwch yn dechrau sylwi ar gân yr adar, gweld y blodau a bwtsias y gog, clywed y pebyll yn gwichian.

Maent yn dweud mai canlyniad breuddwyd yw'r cyfan – y freuddwyd o geisio cofio sut olwg, teimlad a blas sydd i'r 'syml'.

Sut ddaeth fforest i fodolaeth?

Roeddem yn llwyddo'n dda yn Nwyrain Llundain ond yn dyheu am rywbeth. Roeddem am gael bywyd mwy awyr agored ac i fod yn nes at y plant wrth iddynt dyfu. Buom yn dod i Gymru am 20 mlynedd, oherwydd bod rhieni Sian yn lleol iawn i'r fan hon, a meddyliais – dyma'r lle. Roeddwn wedi datblygu llawer o stiwdios a gofodau gwaith artistiaid yn Shoreditch ac mewn gwirionedd roedd hwn yn barhad o hynny – roedd fforest yn lle i bobl fel ni a'n ffrindiau ddod er mwyn dianc o'r ddinas.

Fodd bynnag, nid oeddem erioed wedi prynu rhywbeth o'r blaen heb fod gennym gynllun. Treulio lawer o amser yn cerdded o amgylch y safle dro ar ôl tro yn gwneud dim ond meddwl amdano. Dechreuom gyda hanes ac ysbryd yr hyn oedd yma'n barod. Ystyriom y dirwedd, machlud yr

haul, yr olygfa, sut deimlad oedd iddo. Yna meddylion pa fath o gyfleusterau oedd angen eu creu er mwyn i bobl ddod a mwynhau'r dirwedd ddilychwin Gymreig hon a'r arfordir gogoneddus.

Gwnaethon ddylunio'n arbennig ystod o wahanol fathau o lety – o bebyll crwn gyda matiau hesian a gwelyau futon i gromenni gyda llosgwyr coed a gwelyau dwbl wedi'u gorchuddio â charthenni Cymreig ynghyd â chytiau, tipis a chabanau – gwnaethom hefyd addasu adeiladau allanol y fferm ac adfer y ffermdy gwreiddiol o'r cyfnod Sioraidd.

Sut ydych chi'n gweithio gyda'r dirwedd i greu ymdeimlad lle penodol?

Roeddem am gael rhywle lle byddai pobl yn dod i fyfyrion a mwynhau tawelwch. Yn raddol bydd yn gwawrio arnynt fod eu cromen wedi'i lleoli fel bod ganddi'r olygfa orau bosibl neu fod yr adeilad cawodydd yn wynebu'r de fel eich bod yn cael cawod, yr haul yn codi a'ch bod yn gweld y dirwedd ogoneddus – rydych yn barod am y diwrnod. Mae'n ymwneud â dylunio ymdeimlad lle, gan wneud y defnydd gorau o'r ddaearyddiaeth, y topograffi a'r golygfeydd. Nid yw'n ymwneud o gwbl a gosod baneri a goleuadau tylwyth teg.

Mae rhoi sylw i fanylion yn allweddol. Mae'n debyg mai'r sylwadau amlaf a gawn yw am y blodau gwyllt y byddwn yn eu gosod ar y byrddau, i gyd wedi eu torri yn ffres o'r caeau cyfagos. Mae ein hagwedd ac ysbryd y lle wedi'u gwreiddio yn y fowlen fach honno o flodau gwyllt.

Beth yw ethos fforest?

Pleserau syml yw popeth, dysgu a chwarae yn yr awyr agored. Mae pawb yn bwyta brecwast gyda'i gilydd felly daw teuluoedd ynghyd ar y bore cyntaf un. Mae'r plant yn gwneud ffrindiau ac yn mynd i redeg o gwmpas, bydd rhieni'n dechrau sgwrsio ac yn creu cyfeillgarwch. Pan fyddwch yn cwrdd â phobl ac yn ymgysylltu â nhw, mae'n gwneud eich gwyliau'n fwy cofiadwy.

Mae hynny'n gweithio.

Mae ein cwmni penodol Cardigan Bay Active yn rhoi profiad diogel a newydd i'n gwesteion ar dir, afon a môr. Awn â nhw i ganwio, syrffio, arfordiro, caiacio môr, rafftio dŵr gwyn a byddwn yn trefnu sesiynau saethyddiaeth, beicio mynydd a gwylltgrefft fel y gallant gysylltu'n uniongyrchol â'r amgylchedd unigryw Cymreig sydd o'u cwmpas.

01—

fforest

James Lynch



Sut ydych chi'n gweithio gyda'r adeiladau presennol?

Y tafarn yw calon ysbrydol y lle. Dyma lle bydd pawb yn dod ynghyd i sgwrsio ac i fwynhau cwrw crefft lleol gan fragdai megis Bragdy Mantle, Bragdy Bae Ceredigion a Bragdy Bwthyn Penlon neu'r gin crefftwrol Dà Mhile, a wneir mewn distyllfa organig leol yn Llandysul.

Bwthyn croglofft ydyw, sef math traddodiadol o fwthyn tyddynnwr wedi'i wneud allan o lechi o'r chwarel sydd y tu cefn iddo. Roedd y cyfan bron â diflannu, gyda choed mawr yn tyfu drwyddo, a gwnaethom ei ailadeiladu'n ofalus dros ben. Arferai teulu fyw yno 200 mlynedd yn ôl gan ffermio'r llain fechan hon, ac felly cofeb i'r ffordd honno o fyw yw hwn. Roedd ganddo hyd yn oed ei ysbryd ei hun – menyw mewn gwisg wen gyda phen ci hela. Bydd pobl wrth eu bodd yn fy nghlywed i'n adrodd y stori honno yn y dafarn pan fo'r canhwylau a'r tân ynghyn.

Bydd pobl ddiddorol iawn yn dod yma a byddwn ni'n mwynhau mynd â nhw i gerdded ac yn coginio swper gwych o gig oen neu saladau yr ydym wedi eu tyfu yn yr ardd iddynt. Byddant yn mynd adref yn meddwl bod Cymru'n lle gwych. Nid ydym yn ceisio gwrthio Cymreictod fel y cyfryw ond mae'r cyfan yno yn y manylion. Mae ein gwaith adfer ar y ffermdy o'r flwyddyn 1800 yn enghraifft dda iawn – roedd yn gyfuniad o filoedd o benderfyniadau bach.

Beth yn union wnaethoch chi'n yn y ffermdy?

Gwnaethom grafu 50 mlynedd o blastr llaith, papur wal naddion pren a rendrad sment myglyd er mwyn datgelu hanes ei adeiladwaith. Cafodd y llechi eu cloddio o'r graig 200 mlynedd yn ôl o geunant yr afon y mae'r tŷ yn sefyll uwchlaw iddo, roedd linteli anferth o dderw a frasnaddwyd uwchben y drysau ac agoriadau yn y waliau. Sylweddolom fod y tŷ fel ogof. Roedd yn rhaid i ni benderfynu sut i gadw'r teimlad hwnnw ond ychwanegu gwres, moethusrwydd a phreifatrwydd.

Felly, gwnaethom gadw'r gofodau cymunedol mawr lle gall pobl ymgasglu i goginio, bwyta a chwarae. Y gegin yw'r galon gyda lloriau llechen, simnai cornel agored enfawr a ffwrn fygu pren gyda bachau gwreiddiol ar gyfer mygu a sychu cigoedd wedi'u trin; traddodiad lleol y bwriadwn ailgydio ynddo. Ym mhen blaen y tŷ mae lolfa ac ystafell fwyta yn un, gyda waliau pren ffawydd coch adferedig a lle tân agored o lechen. Uwchben hwnnw gosodom benglog a chyrn hydd y gwnaethom ddod o hyd iddynt mewn cors fwdlyd yma ar y tir. Mae'n gofeb i anifail arbennig o le arbennig iawn yng Nghymru.

Beth am y dodrefn a'r dodrefnu meddal?

Mae'n gymysgedd o ddeunyddiau moesegol, darnau cyfnod a gwaith crefft lleol, yn cynnwys yr hyn a wnawn ein hunain. Rydym yn defnyddio llawer o hen gadeiriau o gapeli cefn gwlad Cymru mewn llwyfen a derw. Mae'n ddull syml iawn, ffurf yn dilyn defnyddioldeb mewn traddodiad gwneuthur penodol. Mae'r cyfan o'r pethau hynny yn golygu harddwch i mi.

Mae pob un o'n cromenni wedi'u goleuo gan leugylchoedd rhuddin, math o siandelier a wnaed o ganghennau marw talsyth ein coed derw ein hunain gyda golau LED wedi'u plannu'n anweledig ynddynt. Wrth i'r pren farw a phydru mae'n colli ei sudd hyd nes mai dim ond calon fewnol y pren sy'n weddill. Felly, pan fyddwch yn gorwedd yn eich gwely mae cysylltiad uniongyrchol gyda'r dirwedd o amgylch.

Mae ein blancedi Cymreig yn gymysgedd o hen rai a gasglwyd gennym dros yr 20 mlynedd diwethaf a rhai newydd a gynlluniwyd gan Sian. Maent yn addasiad ar batrymau'r carthenni traddodiadol sy'n unigryw i'r ardal hon ac wedi eu gwneud yn arbennig ar ein cyfer ni gan felin 180 mlwydd oed ar lan Afon Teifi – yr un dŵr ag sy'n llifo o amgylch y gwersyll.

Mae stori gyfan am le i'w chael yn y blancedi hynny'n unig. Maent yn nwyddau o'r safon uchaf wedi eu gwneud mewn ffordd wych ac mae'n rhaid i Gymru allu cydio yn y pethau hyn a'u dathlu.



Moelwyn, Cnicht, Glaslyn.



Dim ond ychydig filltiroedd o bentref ymwelwyr enwog Portmeirion mae llety gwely a brecwast newydd Mirain Gwyn ym Mhenrhyndeudraeth. Mae ganddo olygfa odidog debyg ar draws aber afon Dwyrdd tuag at fynyddoedd Ardudwy. Fodd bynnag, nid ffantasi bensaernïol Eidalaid mo hwn. Mae hwn yn gwbl ddilys Gymreig.

Pan brynodd Mirain hen ficerdy Eglwys y Drindod Sanctaidd, nid dim ond ar lansio busnes yr oedd ei bryd. Roedd am ddathlu pob agwedd ar hanes a diwylliant Cymru.

Mae gan bopeth – y bwyd, y dodrefn a'r dodrefnu meddal, y gwaith celf a'r serameg, y deunyddiau adeiladu, cynnyrch yr ardd, hyd yn oed y matresi, y gobenyddion a'r deunyddiau ymolchi – stori i'w hadrodd. Ac er mwyn gwneud hynny, mae angen y Gymraeg arnoch.

Nid ôl-ystyriaeth yw'r Gymraeg yn Nhaldraeth. Nid oes iddi hyd yn oed yr un statws â'r Saesneg. Hi ddaw'n gyntaf ac, weithiau, hi yw'r unig iaith. Nid yw fyth fodd bynnag yn allgau.

Pam fod y Gymraeg mor bwysig i chi?

Mae'n syml iawn: y Gymraeg yw fy mamiaith ac mae hon yn ardal Gymraeg ei hiaith. Mae hi felly'n rhan annatod o'n diwylliant, mae'n rhan o bwy ydym ni. Dydwn i ddim yn meddwl bod ymwelwyr yn sylweddoli y gallaf dreulio wythnos neu ragor heb siarad yr un gair o Saesneg. Rydym yn siarad Cymraeg bob dydd, yn y gwaith ac adref. Rydym eisiau i bobl o'r tu allan i Gymru ddeall eu bod mewn gwlad wahanol – mae hyn i gyd yn rhan o gyfoeth y profiad iddynt ac yn rhan allweddol o'r hyn sy'n ein gwneud ni'n unigryw.

Sut ydych chi'n defnyddio'r Gymraeg yn y busnes?

O'r eiliad y bydd y gwesteion yn cyrraedd byddaf yn eu cyfarch yn Gymraeg ac yn Saesneg, byddant yn gweld ac yn clywed yr iaith ym mhobman. Mae'n dechrau gyda'r enw Tal draeth ei hun, sy'n golygu "uwchlaw'r aber". Mae llawer o fusnesau gwely a brecwast wedi eu sefydlu mewn hen ficerdai ac roeddem ni am gael rhywbeth unigryw – ac wrth gwrs enw Cymraeg. Mae'r ddwy ystafell wely, Moelwyn a Nnicht, yn enwau mynyddoedd lleol (gallwch eu gweld drwy'r ffenestri) a'r enw ar yr ystafell fwyta yw Glaslyn, llyn ym Mharc Cenedlaethol Eryri. Felly, ar unwaith mae'n ein cysylltu ni â'r dirwedd.

Mae'r holl wybodaeth ar gyfer y gwesteion, y bwydlenni a'r labeli sy'n esbonio mwy am y dodrefn a'r lluniau, yn ddwyieithog. Mae gennym hyd yn oed labeli ar eitemau brecwast – y salad ffrwythau, sudd grawnffrwyth, jamiau a marmalêd cartref. Fel hyn gall pobl gael ymdeimlad o'r Gymraeg mewn bywyd pob dydd.

Mae ein gwefan hefyd yn gwbl ddwyieithog a byddaf yn trydar ac yn postio ar Facebook yn Gymraeg a Saesneg. Fyddwn ni ddim, fodd bynnag, yn cyfieithu popeth. Pan fyddwch chi'n mynd ar wyliau dramor, mae'n brofiad pleserus i ddysgu ambell i air syml drwy ei weld yn cael ei ddefnyddio. Mae rhai o'n harwyddion, fel "parcio" er enghraifft, neu "preifat" ac "oer/poeth" ar y tapiau yn Gymraeg yn unig.

Sut ydych chi'n gwneud iddo deimlo'n gynhwysol i westeion sydd ddim yn siarad Cymraeg?

Rydym wir am iddynt ddeall beth mae'r iaith yn ei olygu i ni ac i roi cynnig ar ychydig o eiriau Cymraeg. Mae ffolderi llawn gwybodaeth i'r gwesteion yn yr ystafell fwyta ynglŷn â hanes Cymru, chwaraeon a gweithgareddau, trefi a phentrefi lleol – ac mae adran swmpus am y Gymraeg. Mae'n cynnwys rhestr o enwau lleoedd lleol a'u hystyron, rhywbeth am y wyddor Gymraeg, sut i gyfrif yn Gymraeg, enwau'r tymhorau a dyddiau'r wythnos, rhestr o eiriau cyffredin a rhai ymadroddion syml iddynt roi cynnig arnynt, megis "bore da" neu "sut dach chi?". Ymgysylltu â phobl sy'n bwysig, ennyn chwilfrwydd ynddynt.

Sut aethoch chi ati i greu Ymdeimlad lle cryf yn y tŷ?

Roedd yr adeilad wedi bod yn wag ers tua 6 mlynedd pan wnes i a'm gŵr Geraint ei brynu a threulio gryn amser yn clirio'r ardd, a oedd wedi tyfu'n wyllt iawn, crafu'r papur wal naddion pren, paentio'r waliau gyda phaent clai a diogelu'r plastr calch, sandio'r lloriau a mynd â'r gwaith pren yn ôl i'r ffawydd coch Canada ac America gwreiddiol. Mae hwn yn ficerdy sydd wedi'i restru'n Radd II ac fe'i codwyd ym 1858 ac roeddem yn ffodus bod y nodweddion gwreiddiol hyn yn dal ynddo.

Teulu Oakley, perchnogion chwareli Blaenau Ffestiniog, a dalodd amdano ac felly y mae cysylltiad cryf gyda'r diwydiant llechi lleol, a fydd gobeithio'n cael statws Safle Treftadaeth Byd yn fuan. Gallwch weld hyn yn ffabrig yr adeilad: linteli llechen, lloriau llechen a waliau cerrig gwych yn yr ardd Oes Fictoria. Gwnaethom barhau â'r thema gydag arwyddion newydd, llwybrau ac ardaloedd parcio wedi'u gwneud o lechen. Y medaliynau ar y ffenestri calchfaen deulawr ar dalcen y tŷ oedd ein hysbrydoliaeth ar gyfer logo Tal draeth, felly mae popeth yn clymu â'i gilydd.

02—

Gwely a Brecwast Tal draeth
Mirain Gwyn



Beth am y dodrefn a'r dodrefnu meddal?

Dros gyfnod o 40 mlynedd casglodd fy rhieni y casgliad preifat mwyaf o hen ddodrefn Cymreig y gwyddys amdano heblaw am Amgueddfa Werin Sain Ffagan, ynghyd â serameg a phaentiadau gan artistiaid lleol ac enwog. Mae dodrefn fel hyn yn rhan bwysig o'n treftadaeth – yr un mor bwysig â'r iaith – a bu fy nhad yn ymgyrchu'n ddiflino i'w cadw yng Nghymru. Roedd agor Tal draeth yn gyfle bendigedig i bobl eu gweld a'u mwynhau.

Yn yr ystafell fwyta, er enghraifft, mae gennym gwpwrdd tridarn – dodrefnyn sy'n unigryw i'r rhan hon o Gymru ac sy'n dyddio'n ôl i 1729. Mae yma hefyd ddresel Cymreig Gogledd Cymru o'r ddeunawfed ganrif ac yn y cyntedd mae rhestl Delft sy'n arddangos casgliad o blatiau Gaudy Welsh a Llanelli. Mae'r ystafelloedd gwely'n llawn o'r darnau hardd hyn, yn cynnwys gwely gortho dwbl mahogani o'r bedwaredd ganrif ar bymtheg, cypyrddau pres derw, stand basn Oes Fictoria, byrddau hynafol a chistiau dillad.

Mae'r ystafelloedd wedi'u cynllunio gyda thecstilau Cymreig megis defnydd Laura Ashley a chlustogau gwlân a wnaed â llaw gennyf i mewn arddull sydd wedi'i drosglwyddo o fewn y teulu dros y cenedlaethau. Mae gennym flancedi Cymreig o Felin Tregwynt a blancedi traddodiadol o'r felin wlân leol ym Mryncir, lle maent wedi bod yn gwehyddu ers y 1830au, neu felin Derw ym Mhentrecwrt, gogledd Sir Gaerfyrddin, a oedd yn ffynnu ar ddiwedd y bedwaredd ganrif ar bymtheg a dechrau'r ugeinfed ganrif. Daw'r nwyddau ymolchi o gasgliad Sea Breeze a wneir gan Myddfai, menter gymdeithasol sy'n gwneud eu cynnyrch yn nhraddodiad Meddygon Myddfai o'r canol oesoedd. Caiff y carthenni a'r gobenyddion gwlân organig eu gwneud yn Harlech gan Baazet a daw'r matresi gwlân Cymreig o Abaca yn Rhydaman. Mae'n becyn cyfan – rhywbeth cwbl benodol a gwirioneddol Gymreig.

Sut mae eich bwyd yn adlewyrchu'r ardal leol?

Rwy'n angerddol ynglŷn â bwyd gan i mi gael fy ngeni ar fferm. O'r tŷ gallwch weld ŵyn fy mrawd yn pori ar y morfeydd heli, felly wrth gwrs mae Cig Oen Rhost Morfa Heli Dwyrdd ar y fwydlen gyda'r hwyr ynghyd â Bochau Eidion Ardudwy, Pastai Cig Eidion a Chwrrw Mŵs Piws Porthmadog a Brithyll Trawsfynydd wedi'i stwffio. Daw'r holl wyau, selsig a'r cig moch ar gyfer brecwast o ffynonellau lleol – pobl yr ydym ni'n eu hadnabod. A chaiff y cyfan ei weini ar hen grochenwaith Portmeirion, wrth gwrs.

Yn yr ardd furiog o Oes Fictoria rydym wedi plannu coed ceirios, amrywiaeth gwreiddiol o goed afalau Cymreig, tatws, letys, nionod, rhiwbob, coed ffrwythau, cyrens duon, mafon, llys a gwsberis. Fy arbenigedd i yw pwdinau – rydw i wedi ennill gwobrau am fy nghoginio yn Sioe Frenhinol Cymru – a byddaf yn gwneud pob math o grymblau a thartenni gyda'r cynnyrch hyfryd a ffres hwn.

Sut fyddwch chi'n helpu pobl i archwilio'r ardal gyfagos?

Arferai fy nhad fynd â ni i gerdded y mynyddoedd pan oeddem yn fach. Byddai'n gwybod am bob copa a llyn. Felly nid dim ond cyfeirio pobl fyddwn ni – gallwn roi gwybodaeth leol go iawn iddynt a fydd yn eu helpu i archwilio, gyda gweithgareddau megis saffari bwyd. Yn dibynnu ar y tymor gallwn gynnig teithiau i fferm y teulu er mwyn gweld yr wyna, y cneifio neu'r ŷd yn cael ei dorri. Mae'n rhan o roi profiad gwirioneddol ddilys iddynt.

03—

Gwely a Brecwast The Bear, Y Gelli Gandryll
thebearhay.com



03—

Gwely a Brecwast The Bear David Gibbon



Pan ddychwelodd David Gibbon i'w wlad enedigol, wedi bron i 20 mlynedd yn Llundain, er mwyn cadw llety gwely a brecwast The Bear yn y Gelli Gandryll, yr hyn a welodd oedd lle llawn chintz, llenni net a phapur wal naddion pren. Roedd am wneud rhywbeth mwy cyfoes er mwyn creu teimlad mwy minimalistaidd ond gwahanol – a chwbl Gymreig.

Dechreuodd arni gyda'i logo newydd. Roedd yn rhaid iddo gynnwys arth. Mae'r adeilad, y mae rhannau ohono'n dyddio'n ôl i ddiwedd yr unfed ganrif ar bymtheg, yn un o ddau dafarn gwreiddiol y dref. Mae mor adnabyddus fel mai enw'r stryd lle mae wedi'i leoli arni, gyda'i olygfeydd gwych o fryniau Brycheiniog a Swydd Henffordd, yw Stryd yr Arth.

Mae gan y Gelli, prifddinas llyfrau ail law y byd a chartref yr ŵyl lenyddol enwocaf, erbyn hyn atyniad twristiaeth newydd. Mae'r arwydd sy'n crogi y tu allan i The Bear, gyda'i ddyluniad unigryw, wedi dod yn atyniad rheolaidd i ymwelwyr a'u camerâu.

Pam fod y logo mor bwysig i chi?

Mae'n un o'r arwyddion cyntaf o sut le fydd The Bear, ein bod yn artistig ac yn unigryw. Yn hytrach na thorri a gludo llun o'r rhynggrwyd, roeddem am i artist lleol greu rhywbeth gwreiddiol i ni. Gwnaethom gomisiynu Ian Phillips, un o artistiaid printiau leino mwyaf blaenllaw Cymru sydd â diddordeb yn harddwch a chreffftwaith printiau Japaneaidd, i ymgymryd â'r gwaith.

Mae'r logo yn llifo drwy'r cyfan, o'r arwydd sy'n crogi i'n gwefan, cardiau busnes, papur nodiadau – ac mae'r gwreiddiol wedi ei fframio yn y cyntedd. Mae pobl wrth eu bodd gyda'r arth a byddant wastad yn holi pwy a'i creodd. Byddwn yn rhoi manylion cyswllt yr artist iddynt, a gall ef wneud printiau newydd iddynt hwy. Mae ein harth eisoes wedi canfod ei ffordd i fannau mor bell â Sydney a Fienna.

Beth yw eich athroniaeth?

Dylai pobl gyrraedd a theimlo eu bod yn nhŷ ffrind. Rydym am wneud pethau'n gyfforddus, gwahanol a chyfleu rhywbeth am y lle, yn arbennig ei Gymreictod, fel bod gwesteion yn teimlo eu bod wedi dod i rywle sydd ychydig yn wahanol.

Sut aethoch chi ati i adnewyddu'r adeilad hanesyddol?

Roeddwn yn teimlo bod angen i mi adfer y tŷ ychydig er mwyn amlygu ei sgerbwd a'i hanes ond rhoi teimlad mwy cyfoes iddo. Doeddwn i ddim am greu amgueddfa. Roedd pobman yn dywyll iawn, roedd y trawstiau wedi eu paentio'n ddu ac roedd papur naddion pren drwy'r lle. Roedd y plastr calch wedi ei dynnu oddi ar y waliau felly gofynnais i fasnachwr pren lleol i ail-greu'r tafod a rhigol a oedd yn dal i fodoli yn y cyntedd ac ar y grisiau pren llwyfen. Gwnaethom baentio'r trawstiau a'r gwaith panel yn llwydwyn er mwyn goleuo ychydig ar y gofod a'i wneud yn debycach i'r hyn yr arferai fod yn y ddeunawfed ganrif.

Sut mae'r dodrefn yn rhoi Ymdeimlad lle?

Mae llawer o hen ddodrefn Cymreig yma yn ogystal â dodrefn retro a rhai y rhoddwyd pwrpas newydd iddynt, gydag ambell i ffrâm wely Ffrengig a gwely pedwar postyn Arts and Crafts hefyd. Y dodrefnyn drytaf yn y tŷ i gyd yw'r cwpwrdd lleiniau o dderw Cymreig sy'n dyddio i tua 1760 – gwnaeth argraff arnom ar unwaith. Mae bwrdd erchwyn gwely o dderw Cymreig ar ben y grisiau, dodrefnyn cefn gwlad hyfryd y gwnaethom ei brynu yma yn y Gelli. Cawsom yr hen gadeiriau Cymreig, sydd i'w gweld yma ac acw drwy'r tŷ, yn Sir Gaerfyrddin.

Ond mae'r cyfan yn gymysg â darnau o ganol yr ugeinfed ganrif. Mae gennym fwrdd coffi o'r 1950au. Costiodd y dreser yn yr ystafell fyw £100 ar ebay a gwnaethom ei gweddnewid gyda phaent glas ac ychydig o fôn braich. Allwch chi ddim dweud yn sicr ei bod yn ddreser Gymreig ond mae'n bendant yn edrych yn debyg i un.

Ein gobaith cyffredinol yw ei fod yn edrych yn wahanol – traddodiadol Gymreig ond hefyd yn eithaf moethus a bohemaidd. Tebyg i dref y Gelli a dweud y gwir.

Sut fydddech chi'n diffinio eich steil?

Rhyw fath o finalistiaidd eclecticig. Ar un llaw caf fy nenu at waith penseiri fel John Pawson, arddull o wagle sy'n cynnwys gofodau agored mawr a waliau gwyn, lle mae eich holl eiddo wedi'i guddio o'r golwg. Ond mae gen i reddf pioden hefyd. Os gwelaf ddarn o sothach diddorol neu ddarn hyfryd o gelf, caf fy nenu ato. Felly byddaf yn ceisio defnyddio minimalistiaeth fel gofod i arddangos gwrthrychau diddorol a hardd – a gan nad ydynt yn cystadlu ag unrhyw beth arall, rydym yn creu lle tebyg i oriel.

03—

Gwely a Brecwast The Bear David Gibbon



Beth yw eich agwedd at gasglu?

Byddaf yn chwilio am drysorau annisgwyl, gwedd newydd ar rywbeth. Efallai y bydd yn rhywbeth soffistigedig a metropolitanaidd neu'n rhywbeth hynod draddodiadol Gymreig. Daw llawer o'r gwaith celf o Lundain, yn cynnwys print gan Peter Davies yn dwyn yr enw The Fun One Hundred – mae'r gwreiddiol yn Oriel Saatchi. Rwy'n hoffi rhyw elfen fodern i bethau: er enghraifft, mae'r ieir crochenwaith ar y dreser yn draddodiadol iawn ond rydw i wedi cael gafael ar y rhai mwyaf llachar y gallwn ddod o hyd iddynt ac wedi eu harddangos mewn casgliad, fel petai'n Warhol-aidd. Mae'n eu newid o fod yn ddim ond addurniadau a'u cludo i faes celf.

Prynasom bâr hyfryd o lwyau caru o'r siop yn Amgueddfa Werin Sain Ffagan, sy'n fodern ond wedi'u comisiynu gan grefftwyr lleol er mwyn ail-greu rhai o'r bedwaredd ganrif ar bymtheg sydd yng nghasgliad yr Amgueddfa. Mae gennym gasgliad o hen boteli moddion sy'n cael eu harddangos, rhai gyda'u labeli gwreiddiol o fferyllfa yn Llanelli, sy'n rhoi gwedd newydd ar gwpwrdd moddion yr ystafell ymolchi.

Mae yna wrth gwrs flancedi Cymreig ym mhob ystafell – rhai'n hen gan bobl fel Jane Beck yn Nhregaron neu'r siopau hen greiriau yma yn y Gelli, a rhai newydd o Felin Tregwynt yn Sir Benfro. Maent mor unigryw a bydd ymwelwyr tramor yn gwirioni'n lân â hwy.

Lle fyddwch chi'n mynd i greu eich steil?

Mae'r Gelli yn lle da i ddod o hyd i ddarnau anarferol gyda lleoedd sy'n gymysgedd rhyfedd rhwng yr hen greiriau a phobl yn gwneud pethau. Mae siop o'r enw The End sy'n cael ei rhedeg gan Marina Rendle. Mae'n wreiddiol iawn, gyda llygad dda am y Gothig a'r macâbr. Mae'r siop bron fel gosodiad celf ynddi'i hun. Rydym hefyd yn prynu llawer o ddarnau o Oriel Lion Street a gan Val Harris yn The Table.

Beth am gynhyrchwyr bwyd lleol?

Mae ein bwyd ychydig yn wahanol hefyd. Yn y Dyffryn Aur mae yna gaws caled hyfryd sy'n debyg i Gruyere o'r enw Little Hereford ac ar gyfer brecwast byddaf yn gwneud Tarten Cennin a Little Hereford fel dewis llysieuol. Rydym yn ffodus i fod â thri phobydd yn y dref – mae pobl yn falch iawn pan ddônt i lawr yn y bore a gweld bara go iawn wedi'i bobi – a daw ein cig moch wedi'i drin a'i sychu a'r selsig gan Geraldine Gibbon yn Stryd y Castell. Black Mountain Preserves sy'n gwneud y jamiau a theimlwn mai ein marmalêd, o Goedcanlas yn Sir Benfro, yw'r gorau yn y byd. Bydd Derek Glashan o Hay Deli yn treulio llawer o amser yn chwilio ledled Cymru am gynhyrchwyr bwyd o ansawdd a byddaf yn prynu fy nghyffeithiau, cawsiau a llawer o gynhwysion eraill yno.

Sut ydych chi'n mynegi eich Cymreictod?

Efallai ein bod yn union ar y ffin ond nid oes amheuaeth ein bod ym Mhowys. Byddaf yn gwneud yn siŵr bod y gwesteion yn gwybod ein bod yng Nghymru ond heb orwneud hynny – caiff ei fynegi'n bennaf drwy bethau fel y bwyd a'r ffabrigau Cymreig. Mae hi mor bwysig eich bod yn gwybod beth sy'n digwydd yn lleol ac os ydych chi'n frwdfrydig gallwch ennyn brwdfrydedd yn eich gwesteion. Mae teimlad hyfryd yn y lle ar adeg Gŵyl y Gelli, er enghraifft, ond byddwn yn hoffi dweud wrth ein gwesteion am How The Light Gets In sy'n digwydd yn y dref ac sydd efallai'n llai corfforaethol a gydag awyrgylch ardderchog. Byddaf yn hoffi cyfeirio pobl ymhellach i'r gorllewin drwy sôn wrthynt am fannau yr wyf i wrth fy modd ynddynt, fel Tyddewi, Penrhyn Gŵyr neu Sain Ffagan.

Beth sy'n wahanol am fod yn y Gelli?

Er mai dim ond 1,500 o drigolion sy'n byw yma, mae'r digwyddiadau diwylliannol a gynhelir yn y dref yn rhyfeddol, gyda gwyliau'n digwydd drwy gydol y flwyddyn. Mae yma ganolfan gelfyddydau, cerddoriaeth fyw a sinema annibynnol wych. Mae pawb wedi clywed am Ŵyl y Gelli, ond yr hyn sydd wir yn peri syndod yw ei bod fel petai'n enwocach mewn rhai gwledydd tramor nag ydyw yng ngweddill y DU. Byddwn yn croesawu cannoedd o ymwelwyr o dramor – UDA, Yr Almaen, Japan, Corea. Mae'n gwneud i chi sylweddoli eich bod ar lwyfan byd-eang. Rhaid i chi feddwl ar raddfa fawr pan fyddwch yn y Gelli, bod yn falch o'ch gwlad a chyflwyno'r gorau o Gymru i'r byd.

04—

Gwesty Tŵr y Felin, Tyddewi
twryfelinhotel.com



04—

Gwesty Tŵr y Felin, Tyddewi
Paula Ellis



Nid oes amheuaeth bod y pensaer Keith Griffiths yn meddwl ar raddfa fawr. Cafodd ei godi yn ardal Gymraeg ei hiaith yn Sir Benfro ac erbyn hyn ef yw cadeirydd Aedas sydd wedi'i leoli yn Hong kong, un o bum practis penseiri mwyaf y byd. Ei weledigaeth yw newid nenlinellau ar raddfa enfawr. Fodd bynnag, nid yw wedi anghofio ei wreiddiau na'i awydd i fynegi ymdeimlad lle Cymreig iawn drwy hanes, bwyd, iaith – a chelf.

Mae ei Sefydliad Griffiths-Roch wedi achub ac adnewyddu tri adeilad hanesyddol pwysig ar benrhyn Tyddewi a'u troi'n westai moethus: Castell Roch o'r ddeuddegfed ganrif, ficerdy Penrhiw o Oes Fictoria sydd wedi'i leoli ger y Gadeirlan o'r chweched ganrif ac yn fwyaf diweddar Tŵr y Felin, a drawsnewidiwyd o felin wynt o 1806.

Mae gan y gwestai dirwedd a diwylliant lleol arbennig. Ond mae'r buddsoddiad gwerth £16 miliwn hwn hefyd yn datgelu lefel o uchelgais byd-eang – Sir Benfro fel y'i gwelir o safbwynt cwbl ryngwladol.

Yn Nhŵr y Felin, comisiynodd Keith Griffiths dros 100 o weithiau celf gwreiddiol er mwyn creu gwesty celf cyfoes cyntaf Cymru. Ei nod yw sefydlu Tyddewi yn St Ives Cymru. Cyfrifoldeb Paula Ellis, rheolwr cyffredinol y grŵp, yw gwireddu'r weledigaeth uchelgeisiol hon.

Beth oedd y cymhelliant dros greu grŵp o westai?

Ym mywyd prysur Keith mae'n dal eisiau dychwelyd i Sir Benfro er mwyn atgyfnerthu a chynnal ei Gymreictod. Roedd yr adeiladau pwysig hyn yn dadfeilio a phenderfynodd eu hadnewyddu, eu dychwelyd i'r gymuned a'u datblygu'n ganolfannau moethus y gallai gwesteion eu defnyddio i archwilio tirwedd Sir Benfro a roddodd gymaint o ysbrydoliaeth iddo ef. Ethos dyngarol iawn ydoedd.

Beth oedd y gwaith o adnewyddu Tŵr y Felin yn ei olygu?

Cymerodd bum mlynedd o gynllunio, dylunio ac adeiladu. Roeddem am wneud cyfiawnder â'i hanes amrywiol fel melin wynt, gwesty dirwest a chanolfan awyr agored lle dyfeisiwyd y gamp o arfordiro. Mae ein Hystafell Tyddewi, er enghraifft, yn ofod unigryw sydd yn nhŵr gwreiddiol y felin wynt gyda golygfeydd 360 gradd godidog o'i arsyllfa ei hun, y gellir ei chyrraedd drwy ddringo grisiau pren sy'n rhestredig. Rydym wedi gwneud popeth o fewn ein gallu i gadw cymeriad yr adeilad tra'n codi adain cwbl newydd sy'n cyd-fynd â chymeriad y tŵr. Y tu fewn, mae'r pwyslais ar ddylunio glân a modern a chreffftwaith o ansawdd uchel gyda dodrefn o Channels, gwneuthurwyr dodrefn rhyngwladol y flwyddyn 2015, ac ystafelloedd ymolchi gan Philippe Starck. Mae ein holl adeiladau yn hypoalergenig sy'n golygu matiau lledr a ffabrigau wedi'u gwau'n dynn neu'n weadog megis swêd. Mae'n wedd gyfoes iawn ar adeilad hanesyddol.

Pam fod celf mor bwysig?

Mae Keith yn angerddol ynglŷn â chelf. Roedd am gyfleu Sir Benfro o bersbectif newydd. Felly gwahoddodd wyth artist cyfoes i ddod a threulio amser yma, ymateb i'r dirwedd a chreu corff o waith i lenwi'r gofodau cyhoeddus a'r ystafelloedd gwely yn Nhŵr y Felin. Maent yn cynnwys artistiaid graffiti ac artistiaid stryd megis Pure Evil, sy'n gyfaill i Banksy, a gomisiynwyd, yn dilyn ei Gyfres Nightmare yng Nghaliffornia, i greu wyth o eiconau Cymru yn cynnwys Shirley Bassey, Catherine Zeta Jones ac Anthony Hopkins er mwyn dathlu lansiad y gwesty. Casglwyd darnau gwreiddiol eraill gan artistiaid Cymreig, Prydeinig a Rhyngwladol, gan ategu'r gweithiau a gomisiynwyd a gwella'r brand gwesty celf.

Cynhyrchodd artistiaid o Gymru, sy'n cynnwys Catrin Webster a fydd yn archwilio'r rhyngweithio rhwng golau, lliw a'r dirwedd leol ac Amanda a Dan Wright o Oriel Goat Street, dapestriau, crochenwaith unigryw a serameg ar gyfer Castell Roch a Phenrhiw. Roedd Geoff Yeomans o Abergwaun wedi bod y gweithio ar baentiad seithdarn enfawr, a ysbrydolwyd gan longddrylliadau badau achub ger Solfach, ond nad oedd erioed wedi dod o hyd i gartref iddo. Dyluniwyd Tŵr y Felin i gynnwys coridor hir iawn yn arbennig ar gyfer arddangos ei baentiad.

04—

Gwesty Tŵr y Felin, Tyddewi
Paula Ellis



Rydym eisiau sefydlu Tyddewi yn brifddinas celf Cymru, gan adeiladu ar etifeddiaeth arlunwyr megis Turner, a fu'n braslunio Ynys Dewi pan oedd yn ifanc, a Graham Southerland, y mae ei waith i'w weld yn Oriel y Parc gyfagos – cydweithrediad unigryw rhwng Awdurdod Parc Cenedlaethol Arfordir Sir Benfro ac Amgueddfa Genedlaethol Cymru. Mae mwy o artistiaid ar y penrhyn hwn nac y unman arall yng Nghymru ac mae hynny oherwydd y cânt eu denu yno gan y golau eithriadol hardd.

Pam wnaethoch chi ddewis enw Cymraeg?

Mae Tŵr y Felin yn her i'r rheini sydd ddim yn siarad Cymraeg. Teimlai pobl y dylem ei newid i Milltower Hotel neu Windmill Tower ond ni wnaethom roi ystyriaeth ddifrifol i hynny oherwydd bod ein hiaith mor bwysig i ni. Hyd yn hyn mae tua 80% o'n gwesteion wedi dod o Dde Cymru ac mae canran uchel ohonynt yn siaradwyr Cymraeg – credaf fod hynny oherwydd yr enw.

Mae ein Cymreictod yn bwynt gwerthu unigryw. Efallai mai dim ond poblogaeth o dair miliwn sydd gan Gymru ond mae ein hiaith yn tyfu ac yn datblygu. Dylem ei meithrin a'i diogelu ar gyfer cenedlaethau'r dyfodol.

Cymraeg yw'r holl enwau cyhoeddus: Cornel yw enw'r bar ac mae gennym ardal eistedd gyfforddus a elwir yn Cwtch, Blas yw'r bwyty a'r enw a roddwyd i'r adain newydd sy'n cynnwys y prif ofod arddangos yw Oriel, wrth gwrs. Mae'r holl ystafelloedd gwely wedi'u henwi ar ôl baeau neu ynysoedd lleol, er ein bod wedi ceisio dewis y rhai hawsaf i'w ynganu gan ddefnyddio cyflythreniad lle bo hynny'n bosibl. Mae gennym Abercastell, Abermawr, Aberbach ac Abereiddi, hefyd Caer Bwdi a Caerfai, Porthclais, Porth Melgan a Porthgain. Ond mae rhifau ar yr ystafelloedd hefyd.

A ydych chi'n siarad Cymraeg?

Rydym yn annog staff i gyfarch gwesteion yn Gymraeg: "Bore da, good morning". Felly, dydyn ni ddim yn dweud "bore da" a'i gadael hi felly a gwneud iddynt deimlo'n annifyr ac anghyfforddus, rydym y cynnig y cyfieithiad Saesneg hefyd. A byddwn bob amser yn dweud "croeso, you're welcome". Llinell denau yw hi. Rydym eisiau dangos ein hiaith ond ni allwn ei gorfodi ar ein gwesteion.

Yr hyn sydd bwysicaf i ni yw'r Croeso Cynnes Cymreig. Mae ein lletygarwch yng Nghymru yn unigryw drwy'r byd. Mae popeth yn ymwneud â'r cynhesrwydd diymhongar sydd ddim yn ffroen uchel. Dyna yr wyf i'n ei bwysleisio drwy'r sefydliad cyfan. Mae angen i ni fod yn brysur yn creu'r "heulwen", yn mynd yr ail filltir, rhoi atgofion a blas i bobl o'r diwylliant unigryw hwn. Os byddwch yn canolbwyntio ar dreulio amser gyda'ch gwesteion ac yn mynd y tu hwnt i'w disgwyliadau, bydd y gwesteion yn hapus a'r busnes yn iachach.

Sut ydych chi'n mynd ati i wneud gwesteion yn hapus?

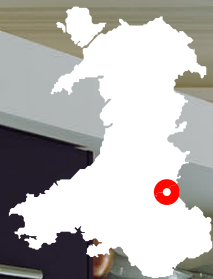
Mae'n ymwneud yn rhannol â'u cynorthwyo i archwilio'r Sir Benfro go iawn. Nid dim ond eu cyfeirio at fannau adnabyddus fyddwn ni'n ei wneud – rhown y stori gyfan iddynt. Os byddant yn mynd i gyfeiriad y Preseli byddwn yn dweud wrthynt am gadw llygad am yr arwydd bach brown i Nanhyfer, lle gallant weld yr ywen yn gwaedu yn y fynwent. Neu efallai y byddwn yn eu hanfon i Gwm Gwaun, lle maent yn dal i ddathlu Dydd Calan ar 13 Ionawr, ac i'r Dyffryn Arms lle bydd Bessie yn gweini jwg o gwrw iddynt yn ei hystafell ffrynt. Nid twristiaeth yw hyn – gryw Sir Benfro. Bydd pobl wrth eu bodd pan fyddwn yn rhannu ein hoff fannau gyda hwy.

Pa ran sydd gan fwyd i'w chwarae yn hyn i gyd?

Mae hynny'n gyfle arall i gynnis ymdeimlad lle. Mae bod ar benrhyn wedi eich amgylchynu â dŵr yn golygu bod pobl eisiau blasu'r cynnyrch lleol ac felly mae cynnig bwyd môr a physgod yn bwysig iawn i ni. Rydym hefyd yn defnyddio bwyd porthiant yn aml, ac felly mae ein cogyddion a'n garddwyr yn hen gyfarwydd â darparu a defnyddio cynhwysion megis blodau garlleg gwyllt, briallu a ffenigl y môr. I frecwast rydym yn cynnig bara lawr gyda choccos a chig moch. Cawn ein cig gan y cigydd lleol yma yn Nhyddewi ac o'r Preseli daw ein bara cartref gwerinol. Gwneir Mêl Goodwood lleol gan wenyn du Cymreig sy'n bwydo ar lafant, blodau gwyllt a blodau'r coed. Gall y gwesteion hyd yn oed brynu potyn i fynd adref os dymunant wneud hynny. Mae'r bariau bach a'r bariau gonestrwydd yn llawn siocled Wickedly Welsh a chreision Cymreig Jones fel danteithion. Ein nod yw cynnig profiad coginiol gwirioneddol, blas ar Gymru

05—

Canŵau Dyffryn Gwy, Y Clas ar Wy
wyvalleycanoes.co.uk



05—

Canŵau Dyffryn Gwy, Y Clas ar Wy
Jane Hughes



Mae Jane Hughes, perchennog Canŵau Dyffryn Gwy yn Y Clas ar Wy, yn sylweddoli beth sy'n syniad da pan fydd yn clywed am un. Felly pan glywodd bensaer, a oedd yn digwydd mynd heibio, am ei chynlluniau i addasu'r capel Bedyddwyr ochr draw i'r iard gychod yn fyncws moethus, yn dweud "Gobeithio y byddwch yn gosod llithren ynddo", wnaeth hi ddim cyffroi. Yn hytrach, "waw!" meddai "doeddwn i ddim – ond mi rydw i nawr."

Efallai bod y byncws yn wir fodel o addasiad sensitif i adeilad crefyddol canol y bedwaredd ganrif ar bymtheg, ond mae ynddo hefyd lithren o ddur gloyw sy'n mynd â chi o'r mesanin cynllun agored i'r llawr gwaelod mewn dwy eiliad. Mae pawb wrth eu bodd gydag ef, ac nid dim ond y plant. Mae'n boblogaidd iawn gyda grwpiau o bobl yn eu 30au sy'n chwilio am rywbeth cwbl wahanol.

Y byncws yw'r ychwanegiad diweddaraf i ymerodraeth fach sydd erbyn hyn yn cynnwys busnes llogi canŵau a beiciau mynydd, pedair ystafell gwely a brecwast uwchben caffi sydd hefyd yn oriel gelf ac ystafell arall yn union wrth lan yr afon – y cyfan dan oruchwyliaeth hapus Jane a'i staff brwdfrydig, wedi'u hyfforddi'n dda ac sy'n lleol iawn.

Beth wnaeth eich perswadio i osod y llithren?

Roedden ni'n meddwl y byddai'n beth mor dda gan ei bod yn gymaint o hwyl. Os ydych yn cynnig llety y dyddiau hyn mae'n rhaid i chi gael rhywbeth sydd ychydig yn wahanol. Mae llawer o bobl yn addasu capeli ond mae'n rhaid i mi ddweud nad oes gan lawer ohonynt lithren! Cafodd ffrind i mi, sy'n gynllunydd parciau chwarae, hyd i gwmni yn yr Almaen – mae'n debyg mai'r llithren yw'r unig beth sydd ddim yn lleol yn yr adeilad cyfan.

Faint gostiodd y llithren?

Beth am ddweud cymaint â char Volkswagen bach! Roedd hi'n werth yr arian gan ei bod yn destun siarad mawr.

Pa brofiad oedd gennych o adnewyddu adeilad hanesyddol?

Roedd llawer o faterion i'w datrys wrth weithio gydag adeilad rhestredig Gradd II, capel o frics coch clasurol a godwyd ym 1866, ond llwyddom i weithio ein ffordd trwyddynt drwy drafodaeth. Nid oedd gan y cyngor bolisi ar gyfer llithren dan do, felly efallai fy mod wedi llwyddo i fynd dan y radar gyda hynny o beth, ond roedd yn awyddus iawn i ni gadw cymaint o'r nodweddion gwreiddiol â phosibl ac i gadw'r teimlad gwreiddiol o faint.

Mae'r byncws fel petai'n arnofio yn y gofod, y cyfan wedi'i oleuo gan y ffenestri bwa mawr, a gellir gweld peth o'r llawr daear drwy baneli gwydr ar y llawr. Mae'n bosibl dal i weld goleuadau crog siâp glôb, y rhosyn nenfwd addurnedig, rhai o hen gadeiriau'r capel a phiano i'n hatgoffa o bwrpas gwreiddiol yr adeilad. Roeddem yn fwy na pharod i gadw'r pulpud pren mawr ar y llawr gwaelod – mae'n creu swyddfa wych ar gyfer y gwaith llogi canŵau a beiciau mynydd. Roedd hwn yn addoldy dim ond ychydig flynyddoedd yn ôl ac mae rhai pobl leol yn cofio priodi yma. Mae'n dal yn adeilad cyhoeddus mewn gwirionedd, felly gall pobl ddod i mewn a gweld beth rydym wedi ei wneud.

Beth am y tu fewn?

Roeddem am iddo fod yn foethus ond yn ymarferol ac mor lleol â phosibl. Mae'r soffâ melfed mathredig sydd wrth y llosgwr coed a'r lamplenni pinc enfawr wedi dod o Baileys yn Ross-on-Wye. Dyluniwyd y bynciau, y bwrdd coffi, gwely dwbl a'r bwrdd cegin sy'n eistedd 16 yn arbennig ar ein cyfer ni gan wneuthurwyr dodrefn ifanc yn y Gelli Gandryll, Barnby and Day, a arferai weithio i mi yma. Mae dylanwad cynlluniau Sgandinafaidd a Japaneaidd ar eu dodrefn gyda phwyslais ar linellau clir a manylion cynnil. Felly mae'n lleol iawn ac yn Gymreig, sy'n bwysig i ni, ond hefyd yn rhyngwladol yn ei agwedd. Fel gyda'r llithren, nid oeddem ofn chwilio'r byd am ysbrydoliaeth.

05—

Canŵau Dyffryn Gwy, Y Clas ar Wy
Jane Hughes



Sut ddatblygodd y caffi?

Tua 15 mlynedd yn ôl deuthum yn gyfrifol am gynnal busnes llogi canŵau a oedd wedi hen sefydlu ar lannau Afon Gwy. Byddai pobl yn gorffen ar y dŵr yn sychedig a llwglyd felly yn fuan iawn sefydlom y River Café yn yr hyn a arferai fod yn swyddfa bost y pentref. Rydym wedi ymrwymo i fwyd lleol wedi'i baratoi'n ffres, cwrw sy'n cael ei fragu'n lleol a gallwch ddod yma mewn siwt neu wisg nofio, gwisg môr-leidr neu shorts a fflip-fflops.

Ychydig flynyddoedd yn ôl cawsom hyd yn oed adolygiad pedair seren gan feirniad bwyd papur y Sunday Times, A A Gill. Roedd e'n hoffi'r bwyd, diolch byth, ond gwnaed argraff arno hefyd gan y croeso cynnes Cymreig. Dyma'r dyfyniad: "The service was utterly embarrassingly, bucolically charming, and a tacit reprimand and balm to city cynicism and insincerity."

Sut ydych chi'n llwyddo i gynnig gwasanaeth mor dda?

Nid ar hap a damwain y mae hynny'n digwydd. Mae ein rheolwr bwyty, Kasie Jenkins, wedi byw yn yr ardal hon gydol ei hoes a bydd yn cynnal sesiynau hyfforddiant staff rheolaidd er mwyn gwneud yn siŵr eu bod yn gwybod popeth am darddiad y bwyd a'r manau gorau i'w harchwilio. Er enghraifft, bydd ein holl staff gweini yn ymwybodol y dylent dynnu sylw at y gyrr o wartheg sy'n pori ochr draw i'r afon ac mai gyda'u llaeth hwy y gwneir ein hiogwrt.

Mae ein staff wedi eu geni a'u magu o fewn cylch pum milltir i ni ac wedi bod yma gyda ni am amser hir. Pobl sy'n deall yr awyrgylch a'r brwdfrydedd sydd gennym, maent yn aros – ac wrth gwrs mae ganddynt wybodaeth leol ragorol.

Sut ydych chi'n cyfleu Ymdeimlad lle yn eich marchnata?

Mae'r afon yn y fan hon mor hardd a dilychwyn. Mae'n lle hamddena pur. Pe byddech yn padlo oddi yma i'r Gelli byddech yn gweld dau neu dri thŷ, ambell i bysgotwr efallai, a dim ond caeau yw'r gweddill. Gyda lwc efallai gwelwch ambell i las y dorlan, crehyrod bach copog, gwenoliaid y tywod, hyd yn oed ddyfrgi. Rwy'n ceisio cyfleu hyn gyda lluniau o'r golygfeydd yma ar yr afon ac i fyny ar y brynau. Os byddaf yn mynd am dro byddaf wastad yn tynnu lluniau ac yn eu rhoi ar Facebook, Instagram, Twitter... maent yn atgoffa pobl o'r hyn sydd gennym ni yma!

Beth wnaeth eich synnu chi ynglŷn â rhedeg y busnes?

Mae gweithio gyda busnesau eraill wedi bod yn bleser annisgwyl. Dros y blynyddoedd rydych yn meithrin cysylltiadau gwych drwy ddim ond siarad â chwsmeriaid a thrwy fyw yn yr ardal a gwybod cymaint amdani. Mae merch leol sy'n rhedeg salon harddwch yn trin ewinedd pobl yn y byncws, bydd bachgen sydd â champfa yn cynnal sesiynau ffitrwydd ar eu cyfer. Mae rhywun arall yn cynnal digwyddiadau flach-ganu, rydym yn chydweithio gyda sesiynau saethu colomennod clai a thraciau gwibgertio. Llysgenhadon ydym ar gyfer yr ardal gyfan ac rwy'n mwynhau'r elfen honno'n fawr.

Beth fydddech chi wedi dymuno ei wybod ar y cychwyn?

Os yw beth rydych yn ei wneud yn ddigon da, bydd y neges yn lledu – ond mae'n cymryd amser. Roeddwn i ychydig yn araf i sylweddoli y gall marchnata a rhwydweithio da wneud pethau yn haws. Wnes i ddim cyflogi unrhyw fath o arbenigwr marchnata, ac erbyn hyn rwy'n teimlo y dylwn fod wedi gwneud hynny. Wnes i ddim chwaith ddefnyddio pobl fel y Siambr Fasnach, Busnes Cymru, Croeso Cymru, Twristiaeth Bannau Brycheiniog – doeddwn i prin yn gwybod am eu bodolaeth. Nawr, diolch i gyfryngau cymdeithasol, mae'n llawer haws cael sylw i'ch neges ond mae'n rhaid i chi fod wrthi'n ddyfal. Byddaf hefyd yn ymuno â grwpiau rhwydweithio busnes lle bydd cyfle fel arfer i sefyll ar eich traed a chyflwyno eich busnes mewn 60 eiliad. Bydd pobl sydd â diddordeb yn dod i siarad â chi wedi'r cyfarfod.

06—



Canolfan Ymwelwyr Distyllfa Penderyn, Penderyn
welsh-whisky.co.uk

PENDERYN



Ar Ddydd Gŵyl Dewi 2004, lansiodd Penderyn ei wisgi brag sengl ar fyd nad oedd yn ei ddisgwyl. Hon oedd y ddistyllfa wisgi newydd gyntaf yng Nghymru ers dros ganrif ac roedd amheuaeth fawr ynglŷn â'i hygyrdd. Nid oes unrhyw amheuaeth erbyn hyn.

Yn un peth, mae wisgi Penderyn yn ddigon da i brif arbenigwr wisgi y byd ac awdur y llyfr awdurdodol "Whisky Bible", Jim Murray. Mae'n gwirioni ar y blas, yn naturiol. Ond yr hyn y mae wrth ei fodd ag ef, yw ei Gymreictod.

Meddai: "Yng nghyd-destun wisgi'r byd, maen nhw wedi creu arddull gwbl newydd. Penderyn ydyw, nid oes dim amheuaeth am hynny; mae'n berffaith Gymreig ac yn unigryw i Gymru."

Felly, sut y maent yn llwyddo i wneud hyn? Sut y mae'r cwmni bach hwn ym Mannau Brycheiniog wedi creu wisgi sy'n boblogaidd dros y byd a gaiff ei alw yn 'un o lwyddiannau gweithgynhyrchu mawr Cymru'?

Yn anad dim, sut y maen nhw'n creu rhywbeth mor Gymreig – ac yn dal i lwyddo mewn diwydiant lle'r oedd y geiriau "wisgi" a "sgots" bron gyfystyr â'i gilydd?

Yn ôl prif weithredwr Penderyn, Stephen Davies, mae angen llawer o gynhwysion i greu'r brand perffaith. Ac nid yw'n golygu dim ond haidd brag o'r radd flaenaf a dŵr ffynnon glân. Mae'n sôn am angerdd a dilysrwydd, am bwysigrwydd dylunio da ac, uwchlaw dim, am adrodd hanes.

Bob dydd, mae Penderyn yn ysgrifennu ei stori ei hun am yr hyn yw wisgi Cymreig. Mae ei ganolfan ymwelwyr, gwerth £850,000, yn denu 40,000 o bobl y flwyddyn. Ond nid dim ond un o atyniadau twristiaeth mwyaf poblogaidd de Cymru mohoni. Ei gwir arwyddocâd yw ei bod yn helpu Penderyn i adrodd ei hanes unigryw.

Beth oedd eich prif amcan pan lansioch chi'r ganolfan ymwelwyr yn 2008?

Roeddem ni eisiau troi'r miloedd o bobl a ddeuai yma yn genhadon dros ein brand. Wrth gwrs, rydym ni eisiau gwerthu iddyn nhw – ond yr elfen bwysicaf oedd gwneud iddynt deimlo'n rhan o'r brand. Nid oedd gennym yr adnoddau i anfon pobl allan i genhadu ar ein rhan, ond mae gennym ni stori dda i'w hadrodd.

Mae'n broses unigryw – nid ydym yn gwneud ein wisgi yn yr un ffordd â'r Albanwyr neu'r Gwyddelod neu'r Saeson. Rydym yn defnyddio distyller sengl â dwy golofn sy'n cynhyrchu wisgi brag o'r cryfder uchaf a phuraf a gewch chi yn unrhyw le yn y byd. Ein harddull tŷ yw aeddfedu'r gwirod mewn casgenni bwrbon a detholwyd â llaw, ac yna ei roi mewn barilau Madeira i orffen. Wedyn, cyn ei roi mewn potel, rydym yn lleihau'r cryfder gyda dŵr ffynnon Brycheiniog.

Mae'n rhaid i ni weithio'n galed i gyfleu'r gwahaniaethau hynny, oherwydd dyna sy'n creu'r cynnyrch unigryw yr ydych yn ei yfed. Ni fydddech byth yn meddwl mai sgots yw Penderyn – mae'n gwbl wahanol, yn ysgafnach ac mae iddo fwy o flas ffrwythau. Mae naws am le yn bwysig iawn, ac yna rydych chi'n datblygu'r gwahaniaethau o amgylch hynny. Mae'r ganolfan ymwelwyr yn ffordd berffaith i bobl weld y pethau hyn â'u llygaid eu hunain.

Beth mae'r profiad ymwelwyr yn ei gynnwys?

Mae'n dechrau o'r funud y mae ymwelwyr yn cyrraedd ac yn gweld yr adeilad pren tywyll a'r sêrn aur o Aur Cymru, yn union fel y brandio ar ein Wisgi Brag Sengl Madeira gorau. Ac wrth gwrs, maen nhw'n clywed yr arogl anhygoel o wisgi ar unwaith.

Y tu mewn, ceir arddangosfa ddwyieithog ar hanes cynhyrchu wisgi yng Nghymru, wedi'i dylunio gan ein dyluniwr brand, Glen Tutssel, ac amserlin sy'n cysylltu Taliesin a'r Mabinogion i derfysgoedd y Siartwyr ac oes aur glo de Cymru. Gall ymwelwyr wyllo ffilm am darddiad Penderyn a gweld potel 122 oed o'r wisgi Cymraeg gwirioneddol olaf o Frongoch ger y Bala.

Ers 2013 mae'r daith tywys, sydd hefyd ar gael drwy gyfrwng y Gymraeg, yn eu tywys yr holl ffordd i'r llawr cynhyrchu, lle gallan nhw weld y broses ddistyllu â'u llygaid eu hunain, o'r felin fâl a'r gerwyn frag i'r distyllir sengl gwreiddiol a ddyluniwyd yn unswydd i ni gan Dr David Faraday. Bu'n gam mawr ymlaen – mae ein hymwelwyr yn cael gweld popeth.

Wedyn, yn yr ystafell flasau, gallan nhw flasau ein wisgi a dysgu i adnabod arogleuon megis hufen taffi a rhesins a blasu rhin ffrwythau trofannol neu fanila. Yn y siop rydym ni'n atgyfnerthu neges y brand trwy werthu llawer o'n cynhyrchion, gan gynnwys wisgi casgenni sengl prin.

06—

Distyllfa Penderyn
Stephen Davies



Sut ydych chi'n cyfeirio at eich treftadaeth Gymreig?

Y gamp yw peidio â bod yn rhy draddodiadol. Yng nghyd-destun distyllfeydd, megis dechrau ydym ni o hyd, ac rydym yn eithaf balch o'r ffaith ei fod yn wisgi cyfoes. Felly nid ydym eisiau dibynnu'n ormodol ar ein treftadaeth, ond rydym yn hoffi cyfeirio ati o hyd. Yn yr arddangosfa, rydym yn siarad am Gymru, Gwlad y Chwedlau, ond yn hynny rydym yn cynnwys popeth o gestyll canoloesol i Roald Dahl a'r actor Mathew Rhys, un o genhadon ein brand, i roi ymdeimlad i bobl o gyfoeth ein diwylliant.

Dyluniwyd ein cyfres wisgi Eiconiaid Cymru i ddatlhu llwyddiannau pobl neu gerrig milltir yn hanes Cymru sydd ag arwyddocâd rhyngwladol – nid o'r gorffennol yn unig ond rhai cyfoes hefyd. Roedd y Red Flag yn coffáu chwyldro Merthyr ym 1831, er enghraifft, ac roedd That Try yn datlhu sgôr enwog Gareth Edwards yn erbyn y Barbariaid a maes o law, byddwn yn lansio wisgi newydd gyda'r canwr opera, Bryn Terfel.

Pa mor bwysig ydyw hi i fod yn nodweddiadol Gymreig?

Mae wisgi brag yn ymwneud yn gyfan gwbl â dilysrwydd – nid yw hyn yn wir am ein fodca, gin a liqueur hufen. Mae pobl sy'n yfed wisgi eisiau gwybod sut y mae'r distyllron yn edrych, pa fath o ddŵr a ddefnyddir, maen nhw eisiau gwybod am yr ardal, maen nhw'n gwirioni ar y manylion. Mae'n rhaid i chi fod yn benodol. Mae llawer o'n deunydd marchnata yn canolbwyntio ar Barc Cenedlaethol Bannau Brycheiniog yn hytrach na Chymru gyfan. Yn rhan o'r arddangosfeydd a'r cyflwyniadau, mae gennym ffilm fud sy'n chwarae yn y cefndir o'n distyllfa, ein pobl a'r amgylchedd – dim ond i roi naws am y lle. Mae'n rhoi ymdeimlad o ddilysrwydd i ni.

Ond yn y pendraw, yr hyn sy'n bwysig yw ansawdd y cynnyrch. Ni ddylai pobl brynu'r wisgi oherwydd ei fod yn dod o Gymru. Dylen nhw ei brynu oherwydd ei fod yn un o'r gwirodydd gorau yn y byd. Nid oeddem ni eisiau bod yn frand "nofelti" Cymreig, a dyna pam yr ydym wedi buddsoddi mewn cynnyrch a dyluniad pecynnu o'r radd flaenaf o'r cychwyn cyntaf, a pham y byddwn yn lansio potel bwrpasol newydd yn 2017. Mae'r mathau hynny o bethau yn gwneud datganiad yn y diwydiant.

A ydych chi'n ystyried eich hun yn genhadon i Gymru?

Rydym ni'n mwynhau bod yn genhadon, wrth i ni adrodd ein stori. Oherwydd nad ydym yn yr Alban, mae'r diwydiant yn ein rhoi ni yng nghategori Wisgi'r Byd, ynghyd â lleoedd megis Sweden, India, Taiwan, Japan a Lloegr. Nid yw llawer o'r wisgis hyn ei gwneud yn amlwg o ble y maen nhw'n dod, neu'n adrodd straeon eu gwlad. Rydym ni'n wahanol.

Felly pan fyddaf yn sôn am Benderyn, rwy'n treulio llawer o amser yn siarad am Gymru, am y cysylltiadau sydd gennym ag Opera Cenedlaethol Cymru, Canolfan Mileniwm Cymru, Cwpan Ryder 2010 y Celtic Manor, tîm pêl-droed Abertawe, tîm pêl-droed Caerdydd, rygbi, Coleg Brenhinol Cerdd a Drama Cymru. Rydym yn ceisio cysylltu ein hunain â phopeth sy'n Gymreig.

Beth yw eich nodau ar gyfer y dyfodol?

Rydym ni'n cynllunio ail ddistyllfa a chanolfan ymwelwyr yn hen waith copr Hafod-Morfa ar Afon Tawe yn Abertawe. Bydd yn gyffrous i ni fod yn rhan o adfywio'r rhan honno o'r ddinas. Erbyn 2019, gallem ni fod yn agor ein drysau i 100,000 o ymwelwyr y flwyddyn.

Bydd llawer mwy o wisgi Penderyn ar gael i'w botelu yn y blynnyddoedd sydd i ddod. Ar hyn o bryd, rydym yn gwerthu 250,000 o boteli y flwyddyn ac rydym yn gobeithio i hynny gynyddu i 400,000 o boteli dros y byd i gyd. Y ffordd orau o wneud hynny yw parhau i adrodd straeon – mae gennym ddigon o syniadau yn y cefndir. Y cyfan sydd angen ei wneud yw dod o hyd i straeon sy'n wirioneddol berthnasol.

07—

Bwyty ag Ystafelloedd The Hardwick, Y Fenni
thehardwick.co.uk





Mae gan Stephen Terry, cogydd a pherchennog hynaws a dirodres Bwyty ag Ystafelloedd yr Hardwick ger Y Fenni, CV coginio sy'n creu tipyn o argraff. Ni fydddech yn disgwyl dim llai, mae'n siŵr, gan was priodas Gordon Ramsay.

Gweithiodd gyda'r Albanwr enwog o danllyd ym mwyty eiconig Marco Pierre White, Harvey's, yn Wandsworth yn y 1990au. Yn dilyn cyfnod yn Le Gavroche gyda Michel Roux Jnr, enillodd ei seren Michelin gyntaf yn ddim ond 24 oed, ac yntau'n brif gogydd ym mwyty White's Canteen yn Chelsea. Symudodd i Baris wedyn i ymuno â'r cogydd amlwg Alain Passard yn L'Arpège, cyn dychwelyd i Mayfair, gan roi Coast, bwyty Oliver Peyton, ar y map.

Yn fuan ar ôl cymryd awenau'r Walnut Tree Inn yn Y Fenni, enillodd Stephen ei ail seren Michelin. Erbyn hynny, yr oedd eisoes wedi gwirioni ar dirwedd, pobl ac efallai yn bennaf oll, cynnyrch Cymru. Felly pan adawodd y Walnut Tree, nid oedd siawns y byddai'r cogydd hynod hwn yn dychwelyd i'r ddinas fawr.

Ynghyd â'i wraig Joanna a'i dad yng nghyfraith Derry Nicklin, cymerodd hen dafarn wledig flinedig o'r enw'r Horse and Jockey, a'i weddnewid i greu'r Hardwick. Erbyn hyn, hwn yw'r bwyty ag ystafelloedd gorau ym Mhrydain Fawr ac Iwerddon, yn ôl Good Hotel Guide Awards 2017.

Yn ystod yr 11 mlynedd ers agor yr Hardwick, mae Stephen Terry wedi bod yn hyrwyddo bwyd Cymru yn frwd ar sioeau megis Great British Menu a Saturday Kitchen, ac mae wedi dod yn Gymro anrhydeddus hefyd.

Beth ydych chi'n ceisio'i gyflawni yn yr Hardwick?

Gwireddu breuddwyd i mi oedd cael fy lle fy hun, ac o'r cychwyn cyntaf fy mwriad oedd cynnig bwyd da am bris da, gan ddefnyddio cymaint o gynnyrch lleol â phosibl. Wrth gwrs, mae'n rhaid i leol hefyd olygu y safon uchaf, ond rydym ni'n ffodus iawn – mae gennym ni gynhyrchwyr rhagorol yn yr ardal hon. Mae'n ymwneud â chynniig naws wirioneddol am le, ond mae hefyd yn ymwneud â bod yn rhan o gymuned. Ni allwch gwyno nad yw pobl leol yn dod i'ch bwyty os nad ydych chi'n defnyddio cyflenwyr lleol – mae'n rhaid i chi gefnogi eich gilydd cymaint â phosibl.

Mae'n hawdd cymryd yn ganiataol yn Llundain, a'r rhan fwyaf o ddinasoedd mawr, eich bod yn gallu codi'r ffôn ac archebu unrhyw beth yr ydych yn dymuno ei gael, bron, a'i gael y bore wedyn. Ond dychmygwch mor dda yw mynd at rai o'r cynhyrchwyr eich hunan a dewis eich cynnyrch eich hun gyda nhw ac wedyn eu henwi ar y fwydlen. I mi, mae hynny'n ymwneud â meithrin perthynas â phobl hynod angerddol, oherwydd yn y pendraw, nid yw'r Hardwick ond cystal â'r cynnyrch y mae'n ei ddefnyddio.

Gyda pha fath o gynhyrchwyr bwyd yr ydych chi'n gweithio?

Mae gennych chi bobl megis Phil Jones, ein cyflenwr ffrwythau a llysiau lleol. Nid yw'n prynu o'r farchnad yn unig, mae'n tyfu ei gynnyrch ei hun. Mae ef a'u tebyg yn bobl anhygoel oherwydd byddai i'n gofyn: "lawn te, beth sy'n dda?" Mae'n dylanwadu'n uniongyrchol ar ein bwydlen. Rydym ni'n cael mefus gwych gan Pasquale Lenza yn Tredilion Fruit Farm, sydd yn ei 80au erbyn hyn ond mor ymroddgar ag erioed. Mae ein holl gaws yn lleol a'r cyfan, bron, o Gymru. Daw ein caws llaeth gafr o Abergavenny Fine Foods, ac mae gennym ni hefyd gaws cheddar organig blasus Hafod, a chaws Caerphilly, a Pherl Wen.

Daw ein cig eidion o gigydd HJ Edwards yn y Fenni; rydym yn cael cig defaid mynydd du Cymreig wedi'i aeddfedu'n araf o Pen-y-Wyrldod a charcuterie o Fferm Trealy yn Sir Fynwy. Cyflenwr gwych arall yw Ancre Hill Wines, a enillodd wobwr am win pefriog gorau'r byd ychydig o flynyddoedd yn ôl – ac mae Alex Gooch yn Y Gelli Gandryll yn gwneud y surdoes gorau yn y byd yn ôl Gwobrau Bara y Byd.

Efallai bod pobl yn dweud bod ein bwyd yn anhygoel, ond yn y pen draw, ni allwch greu pryddau o'r safon uchaf o gynhwysion crai israddol. Fy ngwaith i yw trin cynnyrch nad oes angen gwneud fawr ddim iddo ef â llawer o gariad a pharch. Nid oes angen ei droi tu chwith allan ac nid dyna fy ffordd i beth bynnag. Oes, mae'n rhaid iddo edrych yn ddigon da i'w fwyta ond mae'n rhaid i'r blas fod yn anhygoel.



Beth oedd yr ymateb pan wnaethoch chi gynrychioli Cymru ar Great British Menu?

Nid oeddwn i'n sylweddoli anferthedd y peth y tro cyntaf yn 2008, pan oeddwn i'n ddigon ffodus i goginio'r pryd pysgod yn y rownd derfynol – Eog Cymru wedi'i goginio tair ffordd gyda ffritter cranc a phopgorn cocos. Gwnaeth wahaniaeth enfawr i argraff pobl o'r Hardwick ac rwy'n gobeithio y cododd broffil coginio Cymru. Mae Bryan Webb yn Tyddyn Llan, Will Holland yn Coast, Bryn Williams ym Mhorth Eirias, a'u tebyg, yn golygu bod enw da cogyddion Cymru yn gwella o hyd.

Sut y byddech chi'n diffinio diwylliant bwyd Cymru?

Mae gan Gymru lond llaw o brydau traddodiadol megis cawl neu bara brith, ond yr hyn sy'n bwysig ym mwyd Cymru mewn gwirionedd yw ansawdd y cynhwysion – ac mae gennym ddigonedd o ddewis yn hynny o beth. Rwy'n hoffi bod yn genhadwr dros hynny, a siarad am bethau gwych megis caws a chig oen Cymru. Pam na fyddwn i? Mae wedi dod yn rhan ohonof. Mae'n bwysig sicrhau bod yr holl gynhyrchwyr hyn yn cael y clod y maent yn ei haeddu. Yma yn yr Hardwick, rydym yn sicrhau bod y staff croesawu yn gwybod o ble y mae'r cynhwysion wedi dod ac yn gallu eu disgrifio i'r cwsmeriaid. Os oeddech chi am goginio pryd o fwyd i ddangos y gorau o gynnyrch Cymru, beth fyddai?

Rwyf wedi gwneud hynny eisoes! Yn 2014, gofynnwyd i mi ddylunio'r fwydlen ar gyfer yr Uwchgynhadledd Nato yn y Celtic Manor a fynychwyd gan 60 o arweinwyr y byd gan gynnwys Barack Obama. I ddechrau, cawsom eog mwg poeth ac oer o'r Black Mountain Smokery yng Nghrucywel a chranc Bae Ceredigion. Y prif gwrs oedd cefnddryll rhost o gig oen Bannau Brycheiniog a thatws newydd Cymreig ac asbaragws o Ddyffryn Gwy, wedi'i ddilyn gan bwdin haf o ffrwythau Cymru gyda crème fraîche o Neal's Yard Creamery.

Rwy'n credu o ddifrif calon bod yr hyn yr ydym ni'n ei wneud yng Nghymru ar hyn o bryd cystal ag unrhyw le arall yn y byd ac roedd hwn yn gyfle gwych i brofi hynny.

Sut ydych chi'n creu naws am le yn yr Hardwick?

Mae'r ystafelloedd gwely a'r bwyty yn adleisio athroniaeth y gegin, wrth i ni geisio cynnig blas go iawn o'r ardal leol. Prynwyl y byrddau pren o ysgubor ym Mhandy, gwnaed y meinciau lleddr i fyny'r ffordd gan Lyn Morgan Furnishings. Mae un darlun mawr ar y wal o Gaerfyrddin, daw cerflun o gimwch o oriel yn Nhyddewi, mae gennym ni gelf gwreiddiol gan yr artist lleol, David Day, o Frynbuga, Crucywel a'r Pwll Mawr. Daeth rhai o'r pren addurniadol yn y bwyty o'r afon ger fy nghartref. Mae'r gorchudd pren ar gownter y bar wedi'i wneud o estyll a ddaeth o blasdy gwledig a gafodd ei ddymchwel. Ceir setlau o dafarn yn Y Fenni, seddau o eglwys leol, lampau o Abertyleri, peiriant gwnïo y daethom o hyd iddo yn yr atig. Mae popeth yn adrodd ryw hanes neu'i gilydd.

Yn yr ystafelloedd gwely, roeddem ni eisiau creu naws o gysur ac ansawdd, dim byd rhy rodresgar, gyda llechen Gogledd Cymru gan Inigo Jones, carthenni a chlustogau Melin Tregwynt, dodrefn a goleuadau o siop leol wych o'r enw Homes of Elegance. Rwy'n gwirioni ar gynllunio mewnol ac rydym ni'n talu cymaint o sylw i'r awyrgylch ag yr ydym i sut y mae'r bwyd yn edrych ar y plât.

Ar ôl yr holl amser hyn, a ydych chi'n teimlo'n Gymro?

Nid wyf erioed wedi teimlo'n fwy cartrefol yn unman ag ydw i yng Nghymru. Mae fy ngwraig a'm plant yn Gymry, rwyf hyd yn oed yn cefnogi Cymru pan fyddan nhw'n chwarae yn erbyn Lloegr mewn gemau rygbi neu bêl-droed. Mae gen i fwy o deimlad o fod yn rhan o'r gymuned – rwy'n dwlu ar wrando ar y sgysiau, dysgu am y diwylliant. Rwy'n gwybod llawer mwy am Gymru nag y gwnes i erioed am y lle y cefais fy magu yn Bedfordshire.

Pan adawais y Walnut Tree, roedd llawer o fy ffrindiau o Lundain yn disgwyl i mi ddychwelyd yno. Digwyddodd i un ohonyn nhw fy ffonio pan oeddwn i ar ben mynydd Pen y Fâl gyda fy nghi a dywedais: "Rhaid i ti weld lle rwy'n byw a lle rwy'n eistedd ar hyn o bryd. Na, bydda' i'n aros lle'r ydw' i dionch."

Pob lwc.
All the best.

