



I feithrin bwyd da, bywyd
gwyllt a menter lleol
For good food, wildlife and
enterprise nurtured locally

Shop Cafe

The shop continues to grow at Ffarm Moelyci. We've started to feature more dairy products including milk, cheese and Carrie's own sheep milk yoghurts. The season's produce from the Market Garden means we've had the luxury of fresh cucumbers, courgettes and French beans. Add to these our own new potatoes, sea beet and chard leaves, peas and mangetout and we have a veritable banquet of fresh local organically grown vegetables. The artisan loaves are still flying away, thanks to Pumpkin Seed Bakery in Menai Bridge.

The cafe is now coming into its own with the addition of teas, coffees and locally made cakes and slices. Not just any tea or coffee either but a whole range of fruity, caffeine and regular teas and a rather nervous team of staff and volunteers learning the ways of the milk foam with their cappuccinos and americanos. A big thank you to Marc for transferring his skills! Our newest exciting addition to the shop is open access wifi. How about hot desking at Ffarm Moelyci? Get yourself a brew and take advantage of the laptop bench, sockets and wifi.

We are now looking forward to opening the shop and café more often. We would like to be open on Thursdays and Sundays very soon. If you are interested in volunteering to join Team Shop Café please contact me. Better still, pay us a visit on

Fridays 11:00 to 6:00
Saturdays 9:30 –5:00pm.

Jo Gordon, Shop Manager office@moelyci.org
Dave Ellis, Food Hub davee@cwmlharry.org.uk

Bwletin Ffarm Moelyci Bulletin September 2015 Mis Medi 2015



Y Siop a'r Caffi

Mae siop Ffarm Moelyci yn dal i dyfu. Rydym wedi dechrau gwerthu mwy o gynnyrch llaeth yn cynnwys llefrith, caws ac iogwrt llefrith dafad Carrie. Diolch i gynnyrch tymhorol o'r Ardd Fasnachol rydym wedi cael ciwcymbyrs, courgettes a ffa Ffrengig ffres. Mae ychwanegu ein tatws newydd, betys y môr a gorfetys, pys a mangetout ein hunain yn cynnig gwledd o lysiau lleol ffres ac organig. Mae'r bara arbenigol yn dal i werthu fel slecs, diolch i *Popty Hadau Pwmpen* o Borthaethwy.

Mae'r caffi bellach yn gwerthu te a choffi, a chacennau a sleisys wedi'u gwneud yn lleol. Nid unrhyw hen de a choffi 'chwaith, ond amrywiaeth eang o de ffrwythau, te heb gaffein a the safonol ochr yn ochr â thîm digon nerfus o staff a gwirfoddolwyr sy'n dysgu sut i greu ewyn llefrith ar gyfer y cappuccinos a'r americanos. Diolch yn fawr i Marc am rannu ei sgiliau! Mae mynediad wi-fi agored yn ychwanegiad newydd a chyffrous i'r siop. Beth am rannu desgiau yn Ffarm Moelyci? Cymerwch banad a gwnewch yn fawr o'r fainc gliniadur, y socedi a'r wi-fi.

Rydym bellach yn edrych ymlaen at agor y siop yn fwy aml. Hoffem fedru agor ar ddydd Iau a dydd Sul yn weddol fuan. Os hoffech chi wirfoddoli i ymuno a Thîm y Siop a'r Caffi anfonwch e-bost ata' i. Neu'n well fyth, galwch draw ar y dyddiau canlynol:

Dydd Gwener - 11:00 tan 6:00
Dydd Sadwrn - 9:30 tan 5.30.

Jo Gordon, Rheolwr y Siop office@moelyci.org
Dave Ellis, Canolfan Fwyd, davee@cwmlharry.org.uk

Market Garden

There seems to be a slow turning of the season in the market garden this year and the big harvest time is now on its way! In the polytunnels the tomatoes are ripening, there are numerous different squashes, and cucumber galore. In the garden as summer plantings are lifted, new plantings for the winter are taking place. In the nursery the perennial plants and herbs are being potted on, ready for selling, and autumn sowings are taking place as we prepare for the next growing season. The flower garden is looking beautiful too, so do come along and pick a bunch of our lovely flowers. Go on Treat yourself!!

If you would like to pop in to have a look around, or even help out in our busy market garden you will find a warm and friendly welcome. We are always delighted to meet new volunteers too, so why not come along and join in with our seasonal activities and learn some really handy gardening skills too.

Market Garden Volunteer day every Thursday 10:00 – 16:00.

Coryn Bye, Market Garden Manager

Community Teaching Garden

We are delighted to announce that Environment Wales have awarded us a grant to develop a community teaching garden and apiary. We plan to fill the garden with pollinator friendly plants, flowers, herbs, fruit and vegetables so it will be awash with scent, colour and the sound of bees. The garden will be open and accessible to all, with information to help explain the benefits of plants to ourselves, wildlife and the world around us. Our two new bee colonies have settled in and they seem to be thriving and surviving well.

First meeting: 10th September 2015 at 2pm in the Barn

Julie Rogers, Farm Site Manager Julie@cwmharry.org.uk

Yr Ardd Fasnachol

Mae'r tymor yn newid yn araf yn yr ardd fasnachol eleni, ond mae'r cynhaeaf mawr ar y ffordd! Yn y poldidwneli mae'r tomatos yn aeddfedu, ac mae yna amrywiaeth dda o gwrdiau a pheth wmbreth o giwcymbyrs. Yn yr ardd, wrth i gnydau'r haf gael eu codi mae planhigion newydd ar gyfer y gaeaf yn cymryd eu lle. Yn y feithrinfa mae'r planhigion parhaol a'r perlysiau'n cael eu potio yn barod i'w gwerthu, ac mae planhigion yr hydref yn cael eu plannu wrth i ni baratoi ar gyfer y tymor tyfu nesaf. Mae'r ardd flodau yn hardd, felly dewch draw i bigo tusw o'n blodau bendigedig. Sbwylwch eich hun! Pam lai?

Os hoffech chi alw draw i gael golwg, neu hyd yn oed i helpu yn yr ardd fasnachol fe gewch groeso cynnes a chyfeillgar. Rydym bob amser yn falch o gyfarfod gwirfoddolwyr newydd hefyd, felly pam na ddewch chi draw i ymuno â'n gweithgareddau tymhorol a dysgu sgiliau garddio defnyddiol ar yr un pryd?

Diwrnod Gwirfoddoli yn yr Ardd Fasnachol bob dydd Iau 10:00 – 16:00

Coryn Bye, Rheolwr yr Ardd Fasnachol

Gardd Addysgu Gymunedol

Rydym yn falch o gyhoeddi bod Amgylchedd Cymru wedi dyfarnu grant inni ar gyfer datblygu gardd addysgu gymunedol a gwenynfa. Rydym yn bwriadu llenwi'r ardd â phlanhigion sy'n denu peillwyr, blodau, perlysiau, ffrwythau a llysiau ac felly mi fydd yn fôr o arogleuon, lliw a sŵn gwenyn. Bydd yr ardd yn agored ac yn cynnig mynediad i bawb, â gwybodaeth i egluro manteision blanhigion i ni, i fywyd gwylt ac i'r byd o'n cwmpas. Mae'r ddwy haid newydd o wenyn wedi ymgartrefu'n dda ac maent i'w gweld yn ffynnu.

Cyfarfod cyntaf: 10 Medi 2015 am 14:00 yn y 'sgubor

Julie Rogers, Rheolwraig Safle'r Fferm Julie@cwmharry.org.uk

Cosyn Cymru

Come and try out the new sheep's milk yogurt at the Ffarm Moelyci shop! Plans are moving ahead with the new dairy on the farm, but in the meantime Cosyn Cymru (that's Carrie Rimes) has been making yogurt, ice cream and cheese from sheep's milk at the Food Technology Centre in Llangefni. Ice cream to arrive very soon and the cheeses are maturing nicely.

Allotments

Are you interested in improving your species ID skills? Look no further! The allotment group have arranged to have an ID skills training evening with Bob Griffith from OPAL (Open Air Laboratory Project) on September 7th (time to be confirmed). Bob is providing us with a great training and skill building opportunity. This session is open to everyone and not just to allotment holders so do please come along and join us for this brilliant opportunity. Remember to wear suitable clothing according to the weather. There will be a panad and a bicci in the barn afterwards. Contact moelyciallotments@gmail.com for details.

The Allotment committee will now be meeting on a quarterly basis. For this reason the allotment 100 Club raffle will also be drawn on a quarterly basis at the committee meetings. The next committee meeting on will be October 4th at 11:00 and the August, September and October 100 club raffle will be drawn then.

Ffarm Moelyci Allotment Committee moelyciallotments@gmail.com

New Teaching Kitchen

The teaching kitchen really is taking shape now. The walls are plastered, the work around the windows has been completed, and with the addition of a partition and a serving hatch, It just doesn't look like the same place anymore. We want to make sure that this facility serves our community to the best possible advantage, so we're looking for any great gourmet ideas. Is there

Cosyn Cymru

Newyddion diweddaraf Cosyn Cymru: Mae'r iogwrt yn siop Moelyci rŵan ac mae'r hufen iâ ar y gweill. Mae'r cynlluniau ar gyfer llaethdy newydd ar Ffarm Moelyci yn symud ymlaen ond yn y cyfamser mae Cosyn Cymru - sef Carrie Rimes - yn gwneud caws, iogwrt a hufen iâ â llefrith defaid yn y Ganolfan Technoleg Bwyd yn Llangefni. Fydd y caws yn barod yn fuan ond yn y cyfamser dewch i brofi'r iogwrt blasus iawn!

Rhandiroedd

Hoffech chi wella eich sgiliau adnabod rhywogaethau? Does dim angen edrych ymhellach! Mae'r grŵp rhandiroedd wedi trefnu noson o hyfforddiant sgiliau adnabod gyda Bob Griffith o OPAL (Prosiect Labordy Awyr Agored) ar 7 Medi (amser i'w drefnu). Mae Bob yn cynnig cyfle gwych inni gael hyfforddiant a meithrin sgiliau. Mae'r sesiwn yn agored i bawb - nid i ddeiliaid rhandiroedd yn unig - felly dewch draw i ymuno â ni. Cofiwch wisgo dillad sy'n addas i'r tywydd. Bydd panad a bisgedi ar gael yn y 'sgubor ar y diwedd. Cysylltwch â moelyciallotments@gmail.com am fwy o wybodaeth.

Bydd Pwyllgor y Rhandiroedd yn cyfarfod yn chwarterol o hyn ymlaen. Am y rheswm hwn, bydd raffl Clwb 100 y rhandiroedd yn cael ei dynnu yn chwarterol hefyd yn y cyfarfodydd pwyllgor. Bydd cyfarfod nesaf y pwyllgor ar 4 Hydref am 11:00 a bydd raffl mis Awst, Medi a Hydref yn cael ei dynnu bryd hynny.

Pwyllgor Rhandiroedd Ffarm Moelyci moelyciallotments@gmail.com

Cegin Addysgu newydd

Mae'r cegin addysgu yn dod yn ei blaen yn dda erbyn hyn. Mae'r waliau wedi eu plastro, y gwaith o amgylch y ffenestri wedi'i gwblhau, a gyda'r pared a'r agorfa weini mae'r lle wedi'i drawsnewid. Rydym yn awyddus i sicrhau fod yr adnodd hwn yn cynnig y fantais orau bosib i'r gymuned, felly rydym yn chwilio am syniadau coginio ardderchog. Oes rhywun â diddordeb mewn ymuno a grŵp pobi, mewn gwneud bara arbenigol neu ddysgu rhai o'n hen sgiliau gwneud jam

anyone out there who would be interested in joining a baking group, making artisan breads or learning or even teaching some of our long lost chutney and jam making skills? How about master-classes on preserving food and the best way of freezing those home grown treats to last the wintertime? We could even start some great international cookery classes by inviting some of our local restaurant chefs to deliver some workshops to us on tasty Thai or Italian cuisine. Oh Yes! We've already had quite a few of them expressing a keen interest in joining us to deliver some of these "mouth watering" delights. We're really keen to provide our community with all they would love to taste, so why not let us know what YOU would like to see happening in our great new culinary teaching space. Contact the office for more information, or to let us know how we can provide you what you would most like to see happening here at Ffarm Moelyci.

Dave Ellis, Kitchen Cabinet Manager davee@cwmmharry.org.uk

Mindfulness Course

Orientation session Wednesday 26th August 18:30 – 20:00 in the Ffarm Moelyci barn

Course starts Wednesday 9th September – Wednesday 28 October 18:30 – 20:00 in the Ffarm Moelyci barn

Trainer Heli Gittins contact Moelyci office tel 01248 602 793 or email Heli at heli4@yahoo.com

Dates for your diary

- **Bat Walk** 3rd September 19:30 -21:30.
Join local ecologist and Bat expert Sam Dyer as he leads us on a fascinating walk round the farm to discover more about the secret world of Bats.
- **Candle Making with Beeswax** 17 October 14:00 – 17:00.
Come along and learn all about Beeswax. We will explain how it's made by the bees, how we collect it and then how we clean it ready for use. Then we'll make some candles.

a siytni? Beth am ddsbarthiadau meistr ar gadw bwyd a'r ffordd orau i rewi danteithion cartref ar gyfer y gaeaf? Gallem hyd yn oed gychwyn dosbarthiadau coginio rhyngwladol drwy wahodd cogyddion o dai bwyta lleol i gynnal gweithdai ar goginio bwyd o'r Eidal neu o Wlad Thai. Yn wir, mae nifer eisoes wedi datgan diddordeb mewn ymuno â ni i ddarparu danteithion sy'n tynnu dŵr o'ch dannedd! Rydym yn awyddus iawn i roi cyfle i'r gymuned gael blas ar bopeth, felly cofiwch adael inni wybod beth yr hoffech CHI ei weld yn digwydd yn y gegin addysgu newydd. Cysylltwch â'r swyddfa am ragor o wybodaeth, neu i ddweud wrthym beth yr hoffech chi ei weld yn digwydd yn Ffarm Moelyci.

Dave Ellis, Rheolwr Cabinet y Gegin davee@cwmmharry.org.uk

Cwrs Ymwybyddiaeth Ofalgar

Sesiwn ymgyfarwyddo - Dydd Mercher 26 Awst - 18:30 – 20:00 yn 'sgubor Ffarm Moelyci.

Cwrs yn dechrau Dydd Mercher 9 Medi tan 28 Hydref - 18:30 – 20:00 yn 'sgubor Ffarm Moelyci.

Hyfforddwr: Heli Gittins. Ffoniwch swyddfa Moelyci ar 01248 602 793 neu e-bostiwch Heli ar heli4@yahoo.com.

Nodyn i'r dyddiadur

- **Taith gerdded i weld ystlumod** - Ffarm Moelyci - 3 Medi - 19:30 -21:30
Ymunwch â Sam Dyer, ecolegydd lleol ac arbenigwr ar ystlumod, wrth iddo'n tywys ar daith gerdded hynod ddiddorol i ddysgu mwy am fyd dirgel ystlumod.
- **Gwneud canhwylau â chwyr gwenyn** - 17 Hydref - 14:00 - 17:00
Dewch draw i ddysgu am gwyr gwenyn. Byddwn yn egluro sut mae gwenyn yn ei gynhyrchu, a sut rydyn ni'n ei gasglu a'i lanhau cyn ei ddefnyddio. Wedyn byddwn yn gwneud ychydig o ganhwylau.

Ffarm Moelyci Regulars

Ffarm Moelyci pub quiz Tuesday 8th September and every second Tuesday of the month in the Douglas Arms Hotel Bethesda 7.30 for 8 O'Clock start.

Events group meeting 1st September 19:00 – 20:30.

Ecology group meeting 9th September 19:00 – 20: 30

Ffarm Moelyci Evening Talks

£2 Entry including Panad and a biscuit

The Natural History of a Welsh Hill Farm	John Harold, Director Snowdonia Society	September 29 th 7.30pm Ffarm Moleyci barn
The Red Squirrel Project	Dr Craig Shuttleworth The Red Squirrel Project	October 27 th Ffarm Moelyci barn
Sustainable Grazing	Hillary Kehoe Ynys Mon (Local grazing Scheme) Coordinator	November 24 th 7.30pm Ffarm Moelyci barn

Panad a Sgwrs

Starting 3rd October

Are you a Welsh learner and would like to use your Welsh more often? Join us in the Ffarm Moelyci Café every first Saturday each month 10:00 – 11:00am for a panad and a chat.

Workers' Educational Association 6 Week Community Courses



Drawing Beginning on 15/09/2015
 Printing Beginning on 03/11/2015
 Casting and Collage Beginning on 12/01/2016

For more information or to register call: 01492 536 693

Digwyddiadau rheolaidd Ffarm Moelyci

Cwis dafarn Ffarm Moelyci nos Fawrth 8 Medi ac ail nos Fawrth bob mis yn y Douglas Arms ym Methesda - 7.30pm i gychwyn am 8.00pm.

Cyfarfod Grŵp Digwyddiadau - 1 Medi - 19:00 - 20:30.

Cyfarfod Grŵp Ecoleg - 9 Medi - 19:00 - 20: 30

Sgyrsiau Min Nos yn Ffarm Moelyci

Mynediad £2 gan gynnwys panad a bisged

Hanes Naturiol Fferm Fynydd yng Nghymru	John Harold Cymdeithas Eryri	29 Medi am 7.30pm yn 'sgubor Ffarm Moelyci
Prosiect y Wiwer Goch	Dr Craig Shuttleworth Prosiect y Wiwer Goch	27 Hydref yn 'sgubor Ffarm Moelyci
Pori Cynaliadwy	Hillary Kehoe Cydlynnydd Cynllun Pori Lleol Ynys Môn	24 Tachwedd am 7.30pm yn 'sgubor Ffarm Moelyci

Panad a Sgwrs

Dechrau 3 Hydref

Ydych chi'n dysgu Cymraeg? Hoffech chi gael cyfle i siarad Cymraeg yn fwy aml? Dewch draw i Gaffi Ffarm Moelyci bore Sadwrn cyntaf pob mis rhwng 10.00 ac 11.00 am banad a sgwrs.

Cymdeithas Addysg y Gweithwyr Cyrsiau Cymunedol 6 Wythnos



Gwersi Arlunio Dechrau 15/09/2015
 Gwersi Printio Dechrau 03/11/2015
 Gwersi Castio a Collage Dechrau 12/01/2016

Am fwy o wybodaeth neu i gofrestru ffoniwch: 01492 536 693

