



YR YMDDIRIEDOLAETH GENEDLAETHOL
THE NATIONAL TRUST



Bwyd FFRES AR EI ORAU FRESH *Food* AT ITS BEST

Pan fyddwch chi'n ymweld â'n hystafelloedd te croesawgar eleni, fe sylwch ar rai newidiadau. Dim ond cynnyrch tymhorol ffres, o ffynonellau lleol, sydd i'w cael yn ein bwyd sawrus, ein pwndinau a'n cacennau. Felly ymlaciwch, bwytwch a mwynhewch.

When you visit our welcoming tearooms this year, you'll notice a few changes. Only fresh seasonal produce, locally sourced, finds its way into our tasty savoury dishes, puddings and cakes. Take the weight off your feet and tuck in. We think you'll be pleasantly surprised.

PLAS NEWYDD A'R GERDDI

PLAS NEWYDD COUNTRY HOUSE AND GARDENS

Porc gan y cigydd. Tatws Ynys Môn. Mae'r cynhwysion hyfryd hyn yn creu prydau blasus, Whistler's, ein hystafell de. Ymlaciwch yn ein siop goffi yn y prif blasty lle bydd teisennau cri, yn cael eu pobi'n ddyddiol gan y pobydd medrus.

Pork from the local butcher. Anglesey potatoes. These fine ingredients - find their way into the delicious dishes at Whistler's, our tearoom. Visit our coffee shop in the house where Welsh cakes are cooked daily by our accomplished baker.



CACENNAU PYSGOD / FISHCAKES

- 350g / 12 owns darn o bysgodyn
- Dil ffres
- 4 tatws mawr (wedi eu stwnsho)
- 1 lemwn
- 300ml / 10 owns hylif llaeth
- 1 ŵy 'Freedom Food', wedi'i guro gyda 2 llwy de o ddŵr
- 25g / 1 owns blawd plaen
- 25g / 1 owns briwsion bara sych
- Halen a phapur
- 350g / 12oz fish fillets
- Fresh dill
- 4 large potatoes (mashed)
- 1 lemon
- 300ml / 10 fl oz milk
- 1 Freedom Food egg, beaten with 2 tsp water
- 25g / 1oz plain flour
- 25g / 1oz dry breadcrumbs
- Salt and pepper

DULL / METHOD

1) Gosodwch y pysgodyn mewn desgl dal gwres, gyda'r llaeth, sudd o'r lemwn a ychydig ddarnau o dil. 2) Potsiwch yn y ffwrn ar 350°F / 180°C am tua 20 munud. 3) Wedi ei goginio tynwch y pysgodyn i ddarnau a' i ychwnegu at y tatws stwnsh. 4) Ychwanegwch ychydig mwy o'r dil a halen a phapur i flas. 5) Gadwch i'r gymysedd oeri cyn ei siapio i 4 cacen. Gorchudduwch hwy â'r blawd, yna'r ŵy ac yna'r briwsion bara. 6) Gosodwch ar ddesgl bobi. Pobwch mewn ffwrn gynnes ar 390°F / 200°C nes iddynt droi'n frown golau. Bendigedig gyda salad roced a mayonnaise lemon. Beth am drio gyda chig cranc ffres am flas gwahanol (cychwynwch ar gam 3).

1) Place fillets in an ovenproof dish and pour in milk, squeeze over lemon juice and add a few sprigs of dill. 2) Poach in oven at 350°F / 180°C for approx 20 mins. 3) Once cooked, flake the fish and add it to the mashed potato, add more dill and season to taste. 4) Once cooled shape into 4 cakes then coat first in the flour, then in the egg wash and finally coat with the breadcrumbs. 5) Place on a lightly greased baking tray. Bake in a preheated oven at 390°F / 200°C until golden coloured. Tastes great with rocket salad and lemon mayonnaise. You can also use fresh crab meat for a different taste (start at step 3).

CASTELL Y WAUN / CHIRK CASTLE

Mae selsig ffesant blasus a wnaethpwyd gan y cigydd lleol Steve McArdle yn nodwedd gydol y flwyddyn yn yr ystafell de yn y cwrt canoloesol. Fe gynhaliwyd helfeydd ffesantod ar yr ystâd ers i Syr Thomas Myddleton brynu'r castell yn 1595. Prynwch nhw yn siop y fferm i'w ffrio i swper pan ewch chi adref.

Juicy pheasant sausages made by local butcher Steve McArdle feature year round at the tearoom in the medieval courtyard. Traditional pheasant shoots have been held on the estate since Sir Thomas Myddleton bought the castle in 1595. Buy them from our farm shop for sizzling suppers at home.

CACEN RIWBOB GYMREIG / WELSH RHUBARB CAKE

- 85g / 3 owns menyf
 - 85g / 3 owns siwgr mân
 - 2 ŵy 'Freedom Food'
 - 85g / 3 owns blawd codi
 - 455g / 1 pwys riwbob
 - 1 llwy fwrdd siwgr Demerara
 - 85g / 3oz butter
 - 85g / 3oz caster sugar
 - 2 Freedom Food eggs
 - 85g / 3oz self raising flour
 - 455g / 1lb rhubarb
 - 1 tbsp Demerara sugar
- Ar gyfer y top
- 60g / 2¼ owns menyf
 - 85g / 3oz owns blawd plaen
 - 30g / 1¼ owns siwgr mân
- For the topping
- 60g / 2¼oz butter
 - 85g / 3oz plain flour
 - 30g / 1¼oz caster sugar

DULL / METHOD

1) Cynheswch y popty hyd at 375°F / 190°C, irwch a leiniwch dun 8 modfedd. 2) Cymysgwch y menyf a'r siwgr yn hufen, curwch yr wyau i mewn ac ychwanegwch binsiad o halen, os oes angen ychwanegwch ddiferferen o llaeth i roi ansawdd diferu iddo. 3) Torrwch y riwbob yn ddarnau 1 fodfedd a'u taflu gyda'r siwgr Demerara. 4) Tolltwch gymysgedd y cacen i'r tun a threfnwch y darnau riwbob ar y top. 5) Taenllwch y topin drosto a phobi am 40-45 munud. 6) Cyflwynwch gyda digonedd o hufen dwbl ffres.

1) Pre heat the oven to 375°F / 190°C grease and line a 8 inch tin. 2) Cream together the butter and sugar, beat in the eggs, add a pinch of salt, if needed add a drop of milk to give it a dropping consistency. 3) Slice the rhubarb into 1 inch pieces and toss with the Demerara sugar. 4) Pour the cake mix into the tin and arrange the rhubarb pieces on top. 5) Sprinkle the topping over and bake for 40-45 mins. 6) Serve with a good dollop of fresh double cream.

ERDDIG

Mae'r gogyddes, Rose, wedi bod yn creu gwleddoedd bendigedig yn y bwyty yn Erddig am 17 mlynedd gan drawsnewid cynhwysion lleol ffres yn fwydydd blasus. Mae ei chacen lemwn yn enwog! Y gwanwyn hwn mae ei phwddin bara traddodiadol hefyd yn denu'r tyrfaoedd.

Rose the cook has been working her magic in the restaurant at Erddig for 17 years, transforming fresh local ingredients into delicious dishes. Her lemon drizzle cake is legendary! This spring, her traditional bread and butter pudding is also drawing the crowds.



POT GWYN / WHITE POT

- 8 tafell o fara menyn gwyn
- 170g / 6 owns rhesinau
- 2 lemwn, gratiwch y croen yn unig
- 110g / 4 owns siwgr mân
- 570ml / 1 peint hufen sengl
- 285ml / ½ peint llaeth
- 6 ŵy 'Freedom Food'
- Nytmeg ffres wedi ei gratio

- 8 slices of white buttered bread
- 170g / 6 oz raisins
- 2 lemons, grated rind only
- 110g / 4oz castor sugar
- 570ml / 1 pint single cream
- 285ml / ½ pint milk
- 6 Freedom Food eggs
- Freshly grated nutmeg

DULL / METHOD

1) Irwch bowlen dal gwres 4 peint. Torrwch y bara menyn yn drionglau. 2) Llenwch y bowlen gyda haenau bara a rhesinau, croen lemwn wedi ei ratio a'r nytmeg. 3) Cynheswch yr hufen a'r llaeth nes ei fod ar gyrraedd pwynt berwi, ei dolli dros yr wyau a throwch y siwgr i mewn ac yna ei dolli dros y pwddin. 4) Gadewch i sefyll am tuag awr. 5) Rhowch y bowlen mewn tun rhostio gyda dŵr cynnes hyd at hanner ffordd i fyny ochr y bowlen. 6) Pobwch mewn popty wedi ei wresogi ymlaen llaw ar 320°F/160°C am tuag awr, nes ei fod yn frown golau ac wedi crasu ar y top.

1) Grease a 4 pint ovenproof dish. Cut the buttered bread into triangles. 2) Fill the dish with layers of bread and raisins, grated lemon rind and nutmeg. 3) Heat the cream and milk until just reaching boiling point, pour over eggs, stir in the sugar, and pour over the pudding. 4) Leave to stand for about an hour. 5) Place the dish in a roasting tin with warm water to come half way up the sides of the dish. 6) Bake in the preheated oven 320°F / 160°C for about an hour, until lightly brown and crisp on top.

CASTELL PENRHYN / PENRHYN CASTLE

Blaswch ein cacen rosmari, sy'n bersawrus gan berlysiâu o erddi'r castell. Cânt eu cyflwyno yn yr ystafell de a oedd unwaith yn gartref i feistres y tŷ yn y castell enfawr yma. Fe'u pobir yn y gegin, a oedd gynt yn Ddistyllfa, lle y defnyddid olew wedi eu dynnu o berlysiâu'r ystâd i wella anhwylderau cyffredin.

Try our rosemary drizzle cake, fragrant with herbs from the castle gardens. Served in the tearoom, which was once the housekeeper's quarters of this vast castle. Baked in a kitchen, formerly the Still Room, where pungent oils, extracted from herbs gathered on the estate were once used to cure common ailments.

PENRHYN BARA BRITH

- 340g / 12 owns siwgr mân
- 540g / 1pwys 3 owns ffrwythau sych cymysg
- 198g / 7 owns margarîn
- 340ml / 12 owns hylif llaeth
- Hanner llwy de o sbeis cymysg
- 368g / 13 owns blawd codi
- 0.75 llwy de soda pobi
- Pinsiad o halen
- 4 ŵy 'Freedom Food'

- 340g / 12oz caster sugar
- 540g / 1lb 3oz mixed dried fruit
- 198g / 7oz margarine
- 340ml / 12fl oz milk
- Half teaspoon mixed spice
- 368g / 13oz self raising flour
- 0.75 teaspoon bicarbonate of soda
- pinch of salt
- 4 Freedom Food eggs

DULL / METHOD

1) Berwch y ffrwythau, margarîn, siwgr, llaeth a'r sbeis cymysg yn araf am 2-3 munud. 2) Gadewch iddo oeri ac yna ei adael dros nos. 3) Cymysgwch y cynhwysion sych a'r wyau wedi eu curo a'u hychwanegu at y gymysgedd ffrwythau. 4) Leiniwch dun torth 2 bwys gyda phapur gwrthsaim wedi ei iro'n ysgafn. 5) Tolltwch y cynhwysion i mewn a'u coginio mewn popty wedi ei dwymo'n barod ar 300°F / 150°C am rhwng 1½ a 2 awr. 6) Wedi iddi goginio tynnwch hi o'r popty, gadewch iddi oeri, yna throwch y dorth allan ar blât addas. Gweinwch hi'n oer.

1) Bring the fruit, margarine, sugar, milk and mixed spice to the boil slowly for 2-3 minutes. 2) Allow to cool and leave overnight. 3) Blend together the dry ingredients and beaten eggs and add to the fruit mixture. 4) Line a 2lb loaf tin with lightly greased grease proof paper. 5) Pour in the ingredients and cook in a pre heated oven at 300°F / 150°C for between 1½ and 2 hours. 6) When cooked bring out of oven, let cool, then turn out the loaf onto a suitable plate. Serve cold.

GARDD BODNANT / BODNANT GARDEN

Fe fanteisiwyd ar haelioni'r ardd yn yr ystafell de ym Modnant. Mae lafant o Deras y Liliâu'n ychwanegu blas unigryw at y sgons a theisennau Berffro. Fe ychwanegir dail mynawyd y bugail persawrus i sylabwb hufennog. Cwrw Conwy Celebration yw'r cynhwysyn hudol mewn cacen ffrwythau fras.

The bounty of the garden has been put to good use in the tearoom at Bodnant. Lavender from the Lily Terrace adds a unique flavour to scones and shortbreads. The leaves of scented geranium are added to creamy syllabub. Local full flavoured Conwy Celebration Ale is the magical ingredient in a rich, moist fruit cake.

CASTELL A GARDD POWIS / POWIS CASTLE AND GARDEN

Mae'r gegin ym Mhowis yn fwrlwm wrth i ddau brif gogydd ifanc newydd gynhyrchu bwydydd blasus Cymreig gydag angerdd. Blaswch eu porc Cymreig gyda rhiwbob rhost. Galwch heibio i siop goffi'r Fonesig Violet am bryd ysgafn yn y gerddi isaf neu mwynewhewch ginio mwy sylweddol yn ystafell de'r Fonesig Henrietta.

The kitchen at Powis is buzzing as two new young chefs put heart and soul into delicious Welsh dishes. Try their Welsh pork with roasted rhubarb. Stop off for a light bite at Lady Violet's coffee shop in the lower gardens or tuck into a hearty lunch at Lady Henrietta's tearoom.



TEISEN FRAU LAFANT / LAVENDER SHORTBREAD

- 3-4 sbrigyn o lafant (dim blodau, sbrigiau deiliog yn unig)
- 25g / 1 owns siwgr gronynnog
- 175g / 6 owns menyng
- 75g / 3 owns siwgr mân
- 225g / 8 owns blawd plaen
- Siwgr gronynnog ychwanegol i addurno
- 3-4 sprigs lavender (no flowers, leafy sprigs only)
- 25g / 1oz granulated sugar
- 175g / 6oz butter
- 75g / 3oz caster sugar
- 225g / 8oz plain flour
- Extra granulated sugar for sprinkling

DULL / METHOD

1) Rhwygwch y dail oddi ar y lafant (mae angen llwy fwrdd dda). Rhowch y dail a'r siwgr gronynnog mewn prosesydd bwyd a'u malu'n fân. Rhowch ar un ochr. 2) Rhowch y menyng i mewn i'r bowlen y prosesydd bwyd, ychwanegwch y siwgr mân a'i gymysgu nes ei fod yn feddal ac yn ysgafn. 3) Ychwanegwch y blawd a'r siwgr lafant a'i gymysgu nes ei fod yn creu toes. 4) Trowch ar fwrdd â blawd arno a'i siapio'n rhôl o drwch tua 5cm (2 fodfedd). 5) Lapiwch mewn papur gwrthsaim neu ffoil a throwch y pennau fel cracer. Yna ei oeri am nifer o oriau neu dros nos. 6) Cynheswch y popty i 375°F / 190°C. 7) Gan ddefnyddio cyllell finïog, torrwech y rhôl yn fisgedi o drwch tua 5mm (1/4 modfedd). 8) Rhowch y bisgedi ar hambyrddau pobi wedi eu hiro a'u pobi am 8-10 munud neu nes bydd y bisgedi'n dechrau cael lliw. 9) Addurnwch hwy â siwgr ychwanegol.

1) Strip leaves from the lavender (you need a good tablespoon). Mix leaves and granulated sugar in a food processor until finely chopped. Set aside. 2) Put butter into the food processor bowl, add the caster sugar and mix until soft and light. Add the flour and lavender sugar and blend until it forms a dough. 3) Turn onto a floured board and shape into a roll about 5cm (2 in) thick. 4) Wrap in greaseproof paper or foil and twist ends like a cracker. for several hours or overnight. 5) Heat the oven to 375°F / 190°C. 6) Using a sharp knife, slice the roll into about 5mm (1/4 in) thick biscuits. 7) Place on greased baking trays and bake for 8-10 minutes or until the biscuits begin to colour. 8) Sprinkle with granulated sugar.

PŴDIN YR WYDDFA / SNOWDON PUDDING

- 25g / 1 owns menyng
- 100g / 3½ owns rhesinau di-hadau
- ¼ torth wen wedi ei gwneud yn friwsion
- 75g / 2½ owns siwed
- 75g / 2½ owns siwgr ysgafn brown meddal
- 25g / 1 owns blawd corn
- 1 lemwn ffres
- 2 wŷy 'Freedom Food'
- 60ml / 2¼ owns hylif marmaled
- 25g / 1 oz butter
- 100g / 3½ oz raisins seedless
- ¼ white bread loaf made into breadcrumbs
- 75g / 2½ oz suet
- 75g / 2½ oz soft brown light sugar
- 25g / 1 oz cornflour
- 1 fresh lemon
- 2 Freedom Food eggs
- 60ml / 2¼fl oz marmalade

DULL / METHOD

1) Taenwch fenyn ar du mewn i bowlen bwddin 1.2 litr. Gwasgwch hanner y rhesinau i mewn i'r arwynebedd menyng. 2) Cymysgwch y briwsion bara, siwed, siwgr brown, blawd corn a'r rhesinau sydd ar ôl. 3) Curwch yr wyau gyda'r marmaled a'r lemwn a'i droi i mewn i'r gymysgedd sych. 4) Rhowch y gymysgedd yn y bowlen heb amharu ar y rhesinau. 5) Gorchuddiwch gyda memrwn pobi (wedi ei blethu) ac yna ddarn mawr o ffoil (wedi ei blethu). Trowch yr ymylon i mewn a'u pwyso'n dynn i'r ymyl. 6) Stemiwch dros sosban am 1¼ awr. 7) Trowch y pwdin allan. Mae'r fendigedig wedi ei weini gyda saws gwyn melys.

1) Smear butter on the inside of a 1.2 litre pudding bowl. Press half the raisins into the buttered surface. 2) Mix the breadcrumbs, suet, brown sugar, cornflour and remaining raisins together. 3) Beat the eggs with the marmalade & lemon & stir into the dry mix. 4) Spoon the mixture into bowl without disturbing the raisins. 5) Cover with baking parchment (pleated). Then a large piece of foil (pleated) Tuck the edges under & press tightly to the sides. 6) Steam over a pan for 1¼ hours. 7) Turn out the pudding. It tastes delicious served with white sauce.

YSTAFELLOEDD TE SIR GAERFYRDDIN CARMARTHENSHIRE TEAROOMS

Parc a Chastell Dinefwr:

Mae cynhwysion lleol yn cael lle blaenllaw yn yr ystafell de yn Nhŷ Newton. Mêl a mwstard, gwin coch o gyffiniau Caerfyrddin, a chaws Cheddar Cymreig Colliers o ddyffrynnoedd Gwent.

Mwyngloddiau Aur Dolaucothi:

Mae Bara brith llawn ffrwythau, cremrog ysgafn a hufen ia Cymreig ar ddiwrnod cynnes o haf wedi trip i lawr i'r mwyngloddiau.

Dinefwr Park: Local ingredients hold centre stage in the tearoom at Newton House. Honey and red wine mustard from just outside Carmarthen, and Colliers Welsh cheddar from the valleys of Gwent.

Dolaucothi Gold Mines: Fruity bara brith, light as air pancakes and Welsh ice cream is a winner on warm summer days after a trip down the mines.

YSTAFELLOEDD TE SIR BENFRO PEMBROKESHIRE TEAROOMS

Gardd Goedwig Colby: Mam a merch yw'r bartneriaeth sy'n gwneud gwyrtiau coginiol yn ystafelloedd te'r Bothi. Maent yn gwneud popeth o ddeg o wahanol gacennau i jam chilli. Peidiwch â methu'n salad tatws cynnes gyda dresin bacwn mwg a chaws glas.

Cei Ystangbwl: Beth am ddalfa'r dydd? Mae'r ystafell de yng Nghei Ystangbwl yng Nghei Ystangbwl yn cyflwyno cimwch ffres, mecryll a chrancod yn eu tymor – un o hoff lefydd aros cerddwyr arfordir sir Benfro.

Colby Woodland Garden: A mother and daughter partnership works culinary magic in the bothy tearooms. They make everything from the ten different cakes on offer to the chilli jam. Don't miss warm Pembrokeshire potato salad with smokey bacon and blue cheese dressing.

Stackpole Quay: Catch of the day, anyone? The boathouse tearoom on Stackpole Quay serves fresh lobster, mackerel and crab in season – a favourite stopping off point for walkers on the Pembrokeshire coast.

BWYD LLAWN BLAS

Ewch i ystafell de Llanerchaeron am flas cynnyrch yn syth o'r ystâd. Neu Galwch yn Aberdulais am flas o'u cacen lemwn adnabyddus.

FOOD AS IT USED TO TASTE

Visit the tearoom at Llanerchaeron for a taste of fresh produce from the estate. Or call at Aberdulais for a taste of its renowned lemon drizzle cake.

