BRECON BEACONS NATIONAL PARK 1957–2007

taste of the beacons

Speed Dating Success!

Last November 20 local producers and suppliers met 50 tourism businesses to explore if they had anything in common with each other. Not only were there "matches" made between the two sectors, but there were "matches" made between producers. The event raised awareness about who the producers were, minimum orders and how the produce could be delivered.

Naturally each producer brought tempting tasters with them and displayed them with superb flair. There were even new producers who were just starting to diversify from farming such as the Rheld Dairy, producing Penderyn whisky flavoured ice cream. The tourism businesses spent four minutes with each producer, one bed & breakfast provider said that "even if there wasn't a match it was interesting and fun to learn about the producers and for them to become aware about my accommodation offer".

Joel Durrell from Small Farms Ltd said "It was a day well spent on raising the tourism trades knowledge of what we can offer. I have made several strong leads and two definite new customers. This type of opportunity is rare and usually costly. The Brecon Beacons National Park Authority deserves a round of applause for this excellent initiative".

The event demonstrated how many opportunities there are to source local food and offer visitors a real taste of the Brecon Beacons. Recent local surveys have indicated that visitors are willing to pay more for local food, so do we dare disappoint?

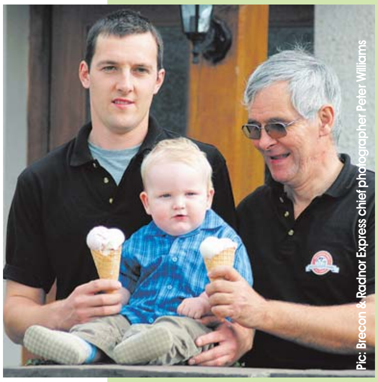
Food Festival Fever Reaches Hay!

Hay Food Festival is set to delight gastronomes on Saturday 30th June, as the summer gala of food celebrates its 6th successful year promoting local Welsh food.
Over 40 local food producers will transform the Memorial Car Park in Hay into a dazzling al-fresco marketplace bursting with distinctive local flavours. Thousands of visitors and residents are expected to crowd the streets, to sample a variety of Welsh delights, from marinated olives to Welsh chocolate petit fours. Festival goers can choose to sample a little bit of everything, or tuck into their favorite foods; and if eating proves to be thirsty work, there are plenty of cafes around where they can take a break.

New for 2007

Rheld Dairy Ice Cream Crickhowell

The Bromwell family have been milk producers since the 1930's and in 2005 they decided to diversify and add value to their product. The beautiful Friesian Holstein dairy cows are busy turning their milk into ice cream there is even one flavour called the Crickhowell Crunch!
Other flavours are Strawberries & Cream, Vanilla, Chocolate and Penderyn Whisky. By using a complementary business in the National Park such as Penderyn Whisky, the Bromwell's have come up with a unique blend and an example of working in partnership. The ice cream comes in various size tubs.


Pic: Brecon & Radnor Express chief photographer Peter Williams

If you are interested in ordering please contact 01873 812417 or catch Mr Bromwell at the Market Hall in Crickhowell on a summertime Saturday and be sure to try the Crickhowell Crunch!

Brecon Farmers Market

With up to 30 stalls offering a great range of local produce, the Brecon Farmer's Market proves not only popular with residents but is a great experience for visitors.
Live music and a producer's café help create a leisurely atmosphere at Brecon's Market Hall the second Saturday of the month, starts at 10am until 2pm. **Put these dates in your diary now: 14th April, 12th May, 9th June, 14th July, 8th September.**

Small Farms ltd Talgarth

This is a "must do" visit for 2007, not only are there wonderful local fresh products to buy, but one can sit and chat about where the food has come from over fresh coffee and home made cakes.

To walk all those calories off one can then go on a peaceful country walk around the farm's nature trail where you may see badgers, otters and kingfishers. Joel and Charlane Durrel opened the shop in 2006 and offer a great range of locally sourced food including conserves, cakes and cheese,as well as organic fresh vegetables, eggs, poultry, lamb, pork and beef from the farm. A peaceful setting situated between Talgarth and Hay on Wye, open seven days a week, they can even make up a Sunday Lunch hamper for you. Great Service, great people who want to give you and visitors a great time!
Further information contact Joel 01874 712125.

The Black Mountains Breakfast Book

Visitors will be able to purchase this really useful recipe book which has over 30 recipes and a really useful pull out map of the National Park and Monmouthshire listing all local food producers & suppliers.
This retails at £5 and businesses can purchase this for £3.33.
To order please contact Bev Powell on 01874 620446.

Number 18 Crickhowell

Number eighteen is a modern café based on a proven Italian design but with a real local twist on the High Street of Crickhowell.
It focuses on suppliers from the Brecon Beacons National Park. Organic breads, coffee, tea, seasonal and fair trade products are featured throughout its menu. The emphasis is on light snacks and cakes with delicious home made soups, salads, wraps and organic paninis and baps such as its best selling Black Mountains smoked chicken, locally cured ham plus a variety of vegetarian fillings.
Open from 9am until 6pm seven days a week, it offers the ideal meeting point.

Spring 2007 Special Promotion

at the National Park Visitor Centre Tearooms

Free Coffee or Tea

with your Lunch **Main Meals only** at the National Park Visitor Centre Tearooms. This offer is valid from 1st May until 1st June, 2007. Please complete details below and present this voucher at the tearooms during the visit. Not to be used in conjunction with any other offer.

Title	Forename	Surname
Address		
Postcode	Email	

New for 2007

Beacons Farm Shop
Middlewood Farm Bwlch

Okay not exactly a new business but… a brand new building in which there is a large floor area selling local Welsh products. A perfect opportunity for visitors to buy something made locally and Welsh in a fresh, airy atmosphere.
Middlewood farm is renowned for its venison and there is plenty of choice from smoked venison to fresh cuts of meat. There is also plenty of home grown beef and lamb too. An unusual aspect to the shop is a massive glass partition where a team of butchers can be seen cutting and preparing all types of fresh meat. It is a definite stop off place to send visitors and if you are a local producer, it might be worthwhile contacting Andrew the owner to see if your product could be displayed in the shop. **Contact details: 01874 730929.**

Caws Myndd Du Cheese
Talgarth

The very first Brecon Beacons National Park Cheese!
Helen & Andrew at Lodge Farm Talgarth decided to start producing cheese using Sheep milk from their own flock. The sheep are mainly poll Dorset and are fed purely on grass and crops grown and harvested on the farm. It is a pasteurised, semi-hard cheese, handmade using vegetarian rennet. The cheese has a subtle yet creamy taste, leaving a pleasant tangy sensation. Sheep milk is lower in saturated fatty acids and compared to other milks, sheep milk also provides a reduction in cholesterol and the provision in energy instead of weight gain.
If you would like to know more or would like to purchase some, please contact Helen direct 01874 711812.

Brecon Beacons
NATIONAL PARK
One of Britain's breathing spaces

Plas y Ffynnon,
Cambrian Way, Brecon, Powys LD3 7HP
Telephone: 01874 624427 Fax: 01874 622574
Email: enquiries@breconbeacons.org
www.breconbeacons.org

Small Farms ltd Talgarth

Dyma ymweliad anhepgorol ar gyfer 2007, nid yn unig am y cynhyrchion cras lleol sydd i'w prynu, ond hefyd am y cyfle i eistedd a thrafod tarddiad y bwydydd dros gwpanaid o goffi blasus a theisennau cartref.

I golli'r holl bwysau hynny wedyn, cewch gymryd taith gerdded wledig hamddenol a heddychlon o gwmpas llwybr natur y fferm, lle y gallech fod yn ddigon lwcus i weld mochyn daear, dyfrgi neu las y dorlan. Agorodd Joel a Charlane Durrel y siop yn 2006 ac maent yn cynnig ystod wych o fwyd o ffynonellau lleol, gan gynnwys cyffeithiau, teisennau a chaws, yn ogystal â llysiau ac wyau organig ffres, a chig dofednod, oen, porc ac eidion o'r fferm. Mae mewn llecyn heddychlon rhwng Talgarth a'r Gelli, ar agor saith diwrnod yr wythnos, a chewch ofyn iddynt bacio basgedaid Cinio Dydd Sul i chi. Gwasanaeth gwych, pobl wych sydd am roi amser da i chi ac i'r ymwelwyr!

Am ragor o wybodaeth cysylltwch â Joel 01874 712224 neu 07752 236773.

Llyfr Brecwast y Mynyddoedd Duon

Bydd ymwelwyr yn gallu prynu'r llyfr reseitiau gwirioneddol ddefnyddiol hwn sydd yn cynnwys dros 30 o reseitiau a hefyd map defnyddiol dros ben o'r Parc Cenedlaethol a Sir Fynwy i'w dynnu allan sydd yn rhestru'r holl gynhyrchwyr a chyflenwyr bwyd lleol.

Mae hwn ar werth am £5 a gall busnesau ei brynu am £3.33.

I archebu'ch copi chi, cysylltwch â Bev Powell ar 01874 620446.

Rhif 18 Cryghywel

Rhif Deunaw yw caffe cyfoes yn seiliedig ar batrwm llwyddiannus Eidalaidd ond sydd â thro lleol go iawn yn ei gwt ar Stryd Fawr Crughywel.

Mae'n canolbwyntio ar gyflenwyr o Barc Cenedlaethol Bannau Brycheiniog. Mae bara, coffi a the organig a chynhyrchion tymhorol a masnach teg yn nodweddiadol o'i fwydlen. Rhoddir y pwyslais ar fyrbrydau ysgafn a theisennau, gyda chawl cartref blasus, salad, ffroes lapio a panini a bapiau organig, yn eu plith y brig werthiant, sef cyw iâr mwg o'r Mynyddoedd Duon, ham a gwrwyd yn lleol ac amrywiaeth o lenwadau i'r llysieuwyr.

Ar agor o 9yb tan 6yh saith diwrnod yr wythnos - dyma'r man cwrdd delfrydol.

Hyrwyddiad Arbennig Gwanwyn 07

yn Ystafelloedd De Canolfan Ymwelwyr y Parc Cenedlaethol

Coffi neu De yn rhad ac am ddim

gyda'ch prif Bryd Canol Dydd yn unig yn Ystafelloedd De Canolfan Ymwelwyr y Parc Cenedlaethol. Mae'r cynnig ar gael rhwng 1af o Fai a'r 1af o Fehefin, 2007. Llenwch y manylion isod a chyflwynwch y bonyn hwn yn yr ystafelloedd de yn ystod eich ymweliad. Ni chewch ddefnyddio hwn ar y cyd ag unrhyw gynnig arall.

Teitl	Enw Cyntaf	Cyfenw
Cyfeiriad		
Côd Post	E-bost	

newydd ar gyfer 07

Siop Fferm y Bannau
Fferm Middlewood, Bwlch

Wel, nid cweit yn fusnes hollol newydd ond… adeilad newydd sbon lle mae llawr eang lle y gwerthir cynhyrchion lleol Cymreig. Cyfle gwych i ymwelwyr brynu rhywbeth Cymreig a wnaed yn lleol mewn awyrgylch agored a golau.

Mae Fferm Middlewood yn enwog am ei chig carw ac mae digon o ddewis ar gael, o gig carw mwg i golwythau o gig ffres. Hefyd mae digon o gig eidion a chig oen gartref. Agwedd anarferol i'r siop yw'r pared anferth o wydr lle y gellir gweld tîm o gigyddion yn torri ac yn paratoi pob math o gig ffres. Yn bendant, dyma le y mae rhaid ichi anfon eich ymwelwyr i alw heibio ac, os ydych yn gynhyrchydd lleol, gallai dalu ffordd ichi gysylltu â'r perchennog Andrew i weld a fyddai modd arddangos eich cynnyrch chi yn y siop hefyd.

Cysylltwch am fanylion â: 01874 730929.

Caws y Mynyddoedd Duon
Talgarth

Caws cyntaf oll Parc Cenedlaethol Bannau Brycheiniog! Penderfynodd Helen ac Andrew o Fferm y Lodge, Talgarth ddechrau cynhyrchu caws gan ddefnyddio llaeth defaid o'u praidd eu hunan. Pol Dorset yw'r defaid yn bennaf, ac maent yn bwyta dim ond glaswellt, gwair a chynhyrchion eraill a dyfwyd ac a gynaeafwyd ar y fferm. Dyma gaws pasteureiddiedig, lled-galed â cheuled llysieuol sydd yn waith llaw i gyd. Mae blas ysgafn ond hufennaidd i'r caws, sydd yn gadael sawr dymunol ar ei ôl. Mae llaeth defaid yn is mewn asidiau brasterog dirlawn, ac mewn cymhariaeth â mathau eraill o laeth, mae llaeth defaid hefyd yn lleihau'r colesterol ac yn rhoi egni yn lle rhoi pwysau ymlaen.

Os hoffech chi wybod mwy neu os ydych am brynu'r caws, cysylltwch â Helen yn unongyrchol ar 01874 711812.

PARC CENEDLAETHOL
Bannau Brycheiniog
Lle i enaid gael llonydd

Plas y Ffynnon,
Ffordd Cambria, Aberhonddu, Powys LD3 7HP
Rhif ffôn: 01874 624427 Ffacs: 01874 622574
E-bost: enquiries@breconbeacons.org
www.breconbeacons.org

blas y bannau

Llwyddiant Cyfathrachu Clau!

Daeth 20 o gynhyrchwyr a chyflenwyr lleol ynghyd â 50 o fusnesau twristiaeth ym mis Tachwedd llynedd, i weld a oedd ganddynt unrhyw beth yn gyffredin â'i gilydd. Ond nid yn unig rhwng y naill sector a'r llall y gwnaed cysylltiadau, ond cafwyd 'partneriaethau' hefyd rhwng y cynhyrchwyr. Cododd yr achlysur ymwybyddiaeth o bwy oedd y cynhyrchwyr, beth oedd maint archeb lleiaf a sut y gellid derbyn y cynnyrch.

Wrth gwrs, daeth pob cynhyrchydd â danteithion i roi rhagflas temptiol o'u cynnyrch, gan eu harddangos â dawn chwaethus, ardderchog. Roedd hyd yn oed cyw-gynhyrchwyr yn bresennol oedd newydd ddechrau arallgyfeirio o ffermio, megis Llaethdy'r Rheld sydd bellach yn cynhyrchu hufen iâ â blas Chwisgi Penderyn. Treuliodd y busnesau twristiaeth bedair munud gyda phob cynhyrchydd, a dywedodd un o'r darparwyr gwely a brecwast: "Hyd yn oed os na chafwyd partner newydd, roedd yn hwyl ac yn ddiddorol i ddysgu am y cynhyrchwyr ac iddynt nhw ddod yn ymwybodol o'r llety rwyf innau'n ei gynnig".

Dywedodd Joel Durrell o Small Farms Cyf.: "Dyna ddiwrnod werthchweil a dreuliwyd ar godi gwybodaeth y fasnach dwristiaeth o'r hyn y gallwn ei gynnig. Ges i sawl trywydd addawol a dau gwsmer newydd yn bendant. Mae'r math hyn o gyfle'n brin ac fel arfer yn ddrud. Mae Parc Cenedlaethol Bannau Brycheiniog yn haeddu pob clod am y fenter ardderchog hon". Dangosodd yr achlysur faint o gyfleoedd sydd yn bodoli i gael ffynonellau lleol o fwyd a chynnig blas go iawn o Fannau Brycheiniog i'r ymwelwyr. Mae arolygon lleol diweddar wedi dangos bod ymwelwyr yn barod i dalu mwy am fwyd lleol, felly a ddylen ni fod mor hy â'u siomi nhw?

Cyffro'r Ŵyl Fwyd yn cyrraedd y Gelli!

Bydd Gŵyl Fwyd y Gelli'n dynnu dŵr o ddannedd y danteithwyr ar Ddydd Sadwrn 30ain Mehefin, wrth i'r gala hafaidd o fwyd ddathlu ei ben-blwydd llwyddiannus yn chwech oed ac hyrwyddo unwaith yn rhagor bwyd lleol Cymreig.

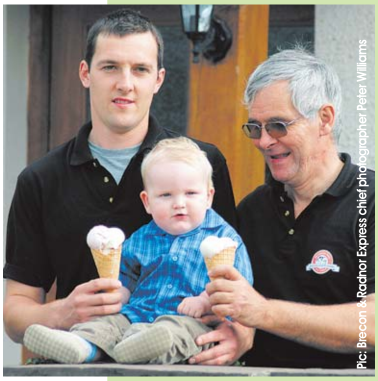
Bydd dros 40 o gynhyrchwyr bwyd lleol yn trawsnewid y Maes Parcio Coffa yn y Gelli yn farchnadfa awyr-agored cyfareddol yn ffrwydro â sawrau, oglau a blasau unigryw lleol. Disgwylir i filoedd o ymwelwyr a preswylwyr lenwi'r strydoedd i flasu samplau amrywiaethol o ddanteithion Cymru, o olifau mewn marinâd i petit fours siocled Cymreig. Gall mynychwyr yr ŵyl ddewis blasu tamaid o bopeth, neu fynd ati o ddifrif gyda'u ffefrynnau, ac os bydd y gwled-da'n codi syched, mae digon o lefydd o gwmpas lle y gallant gymryd hoe a diod.

newydd ar gyfer 07

Hufen Iâ Llaethdy'r Rheld Crughywel

Mae teulu Bromwell yn gynhyrchwyr llaeth ers y 1930au, ac, yn 2005, penderfynasant arallgyfeirio ac ychwanegu gwerth i'w cynhyrchion. Mae'r da sgleinus - Ffrisiaid Holstein - yn prysur droi eu llaeth yn hufen iâ - un o'r blasau yw Crensh Crughywel hyd yn oed!

Rhai o'r blasau eraill yw Mefus a Hufen, Fanila, Siocled, a Chwisgi Penderyn. Trwy ddefnyddio chwaer fusnes o'r Parc Cenedlaethol megis Chwisgi Penderyn, mae'r Teulu Bromwell wedi dyfeisio cymysgedd unigryw sydd yn enghraifft o waith partneriaethol. Daw'r hufen iâ mewn cwpaod o wahanol feintiau. Os oes gennych chi ddiddordeb mewn archebu, cysylltwch â 01873 812417 neu daliwch Mr Bromwell yn y Neuadd Farchnad yng Nghrughywel ar Ddydd Sadwrn o'r haf, a gwnewch yn siwr o roi troi ar Grensh Crughywel!


Pic: Brecon & Radnor Express chief photographer Peter Williams

Marchnad Ffermwyr Aberhonddu

Gyda hyd at 30 o stondinau cynnig ystod wych o gynnyrch lleol, mae Marchnad Ffermwyr Aberhonddu'n brofiad poblogaidd gan breswylwyr ac ymwelwyr fel y cyfryw.

Bydd cerddoriaeth fyw a chaffi'r cynhyrchwyr yn helpu creu awyrgylch hamddenol yn Neuadd Marchnad Aberhonddu ar ail Ddydd Sadwrn y mis, gan ddechrau am 10yb ac yn parhau tan 2yp

Rhowch y dyddiadau hyn yn eich dyddiadur nawr: 10fed Mawrth, 14eg Ebrill, 12fed Mai, 9fed Mehefin, 14eg Gorffennaf, 8fed Medi.