

Dyddiau da i dyfwyr cyrens duon

GORFFENAF, fel arfer yw'r mis ar gyfer casglu cyrens duon. Er bod mwy a mwy o lus yn cael eu tyfu'r dyddiau hyn, nid yw cyrens duon hanner mor boblogaidd er gwaetha'i botensial gwych fel cnwd traddodiadol yng Nghymru.

Mae cyrens duon yr un mor llesol i iechyd â llus, ac yn cael eu hystyried fel bwydydd daionus am eu bod yn llawn fitamin C ac anthocyaninau. Mae cyrens duon ar eu gorau mewn pridd sy'n dal dwêr, yn llawn sylwedd organig, ac yn dygymod â pheth cysgod yn enwedig mewn perllan neu ar gyrion coetir. Mae blodau rhai o'r rhywogaethau'n dueddol o gael eu taro gan rew hwyr, ac maen nhw'n addas i'w tyfu yn hafau Cymru â chymysgedd o law a hindda.

Ar ôl eu plannu, bydd y planhigion yn dal i gynhyrchu ffrwythau am 10 mlynedd neu fwy gyda'r gofal cywir. Byddant yn barod i'w cynhaefu'n fasnachol am y tro cyntaf yn ystod y drydedd flwyddyn. Rhwng y bedwaredd a'r wythfed mlynedd y byddant fwyaf ffrwythlon.

Tua 6.5 tonnell o gyrens duon yr hectar sy'n cael ei gynhyrchu ar gyfartaledd yn y DU. Mae'r pris cyfanwerthu wedi amrywio o £3 i £4 y cilogram ar gyfartaledd yn ystod y ddwy flynedd ddiwethaf, gan ddibynnu ar ffactorau arferol fel safon, amrywiaeth, y tywydd a faint o gynnyrch sydd ar gael. Mae'r pris a delir am ffrwythau sy'n cael eu gwerthu'n uniongyrchol, er enghraifft yn siop y fferm, dipyn uwch na'r pris cyfanwerthu.

Gan fod cyrens duon ond yn dwyn ffrwyth am gyfnod byr, mae'r rhan fwyaf o dyfwyr yn tyfu amrywiaeth ohonynt er mwyn estyn y tymor ffrwytho. Mae'r cyfnod ffrwytho byr yn golygu bod angen cyflogi llawer mwy o weithwyr ar un adeg o'r flwyddyn, felly mae angen trefnu'r llafur yn ofalus iawn. Er bod cyrens duon yn boblogaidd fel ffrwyth traddodiadol yr haf, mae'n bwysig parhau i atgoffa'r cyhoedd am fanteision y ffrwyth o ran iechyd, blas a hyblygrwydd. Mae mwy i'r ffrwyth na'r ddiodyrens duon nid anenwog!

Am fwy o wybodaeth, cysylltwch â CALU trwy e-bostio calu@bangor.ac.uk neu ffonio 01248 680450.