

Beth i wneud gyda'r holl sudd?

Canllawiau ar sut i storio'ch sudd ffrwythau ffres



Felly, rydych chi wedi gwasgu'r ffrwythau i greu sudd ffres. Ni fydd yn aros yn ffres am hir felly mae'n rhaid i chi benderfynu sut i brosesu eich sudd. Mae gennych chi ddau ddewis sylfaenol...

1. Cadw'ch sudd yn sudd ffrwythau di-alcohol, neu
2. Troi'ch sudd yn ddiod alcoholaidd fel seidr neu perai.

1. Sudd Ffrwythau di-alcohol

Mae'n rhaid ei yfed neu ei rewi o fewn 2-3 diwrnod ar ôl gwasgu'r ffrwythau, neu ei basteureiddio.

• **Rhewi**

Gellir rhewi sudd heb ei basteureiddio a bydd yn cadw yn eich rhewgell, ond mae'n fwy diogel pasteureiddio'ch sudd yn gyntaf. Dylai bara am 2-3 mis heb ei basteureiddio.

Ffordd hawdd o rewi'ch sudd yw rhoi bwyd di-haint neu fagiau rhewi mewn pecynnau tetra gwag a thywallt eich sudd i mewn iddynt. Rhewch ef nes ei fod yn solid yna gallwch ei dynnu o'r cartonau tetra ac aildddefnyddio'r rheiny. Mae'r dull hwn yn rhad ac yn arbed lle yn eich rhewgell!

• **Pasteureiddio**

Mae pasteureiddio cartref yn syml a bydd pob swp yn gwneud cymaint o boteli gwydr ag y gallwch eu ffitio i mewn i'ch sosban fwyaf.

Am ragor o wybodaeth gweler y manylion am y Gweithdy Seidr isod:

<http://www.ciderworkshop.com/juicepasteurising.html>

Dyma'r dull sylfaenol o basteureiddio:

- Gosod eich poteli gwydr di-haint mewn dŵr mewn sosban fawr.
- Cynhesu'n gyflym i 72°C/160°F, a chynnal y tymheredd hwn am tua 20 munud.
- Oeri'r poteli a rhoi caead aerglos arnynt.
- Dyna ni! Bydd y tymheredd a'r amser sydd eu hangen i gynhesu'r sudd yn amrywio yn ôl dull. Dewch o hyd i un sy'n addas i chi.

2. Seidr a Pherai

I wneud seidr a pherai dylai'ch sudd fod yn ffres a heb ei basteureiddio, gan mai'r burum naturiol ar groen y ffrwyth sy'n gwneud yr alcohol. Gellir ychwanegu burum siampên neu fathau eraill o furum, ac mae'n creu cynnwys alcohol uwch yn eich cynnyrch terfynol. Mae'n hwyl ac yn syml i'w wneud, felly rhowch gynnig arni!

Dyma rai dolenni i dudalennau ar sut i wneud eich seidr eich hun, ond mae llawer mwy ar gael. Unwaith eto, dewch o hyd i un sy'n addas i chi...



Cronfa Datblygu
Cynaliadwy

Sustainable
Development Fund

<http://www.allotment.org.uk/recipes/making-cider>

http://www.ukcider.co.uk/wiki/index.php/How_to_make_cider