

# Dewch i ddatlu Dydd Gŵyl Dewi! Come and Celebrate St David's Day

Y Cwtsh  
Cymreig

I deuluoedd  
For Families

## GEIRIAU ALLWEDDOL - KEY WORDS

Dydd Gŵyl Dewi hapus!

Happy St. David's Day!

Dewi Sant - Saint David

Dydd Gŵyl Dewi - St. David's Day

Gwnewch y pethau bychain!

Do the small things!

(St. David's "motto")

cenhinen - leek

cenhinen bedr - daffodil

pice ar y maen - welsh cakes

gwanwyn - spring

oen - lamb



Beth am goginio cawl?  
Rysait ar y dudalen nesaf!

How about cooking cawl?

Recipe on next page!



Crwydrwch Cymru drwy stori...

Explore Wales through a story...



Amser Stori Crwydro Cymru

Canwch gyda... Sing with...

Do-Re-Mi!



Dydd Gŵyl Dewi Sant - YouTube

## DATHLIADAU GŴYL DDEWI CAERFYRDDIN 2026 CHWEFWR - MAWRTH



ST DAVID'S CELEBRATIONS  
CARMARTHEN 2026 FEBRUARY - MARCH

## PARÊD MAWR GRAND PARADE

Sadwrn 28 Chwefror  
Saturday 28 February

Eglwys San Pedr 11:00 St Peter's Church  
Dewch â'ch baneri! Bring your banners!

PARCIO AM DDIM ym meysydd parcio'r cyngor sir  
FREE PARKING in county council car parks

Ydd Sadwrn 28.02.26 Saturday



Bendall Iechyd Prifysgol  
Prifysgol Deu  
University Health Board





## Rysáit Cawl Dydd Gŵyl Dewi

**Sylwer:** Ar gyfer y rysáit hwn rydym wedi defnyddio cig oen/cig eidion fel enghraifft. Os ydych chi'n defnyddio Gamwn: Coginiwch y cig ar wahân. Ar ôl ei oeri, tynnwch ar wahân ac ychwanegu i'r llysiau fel y dymunir cyn eu gweini.

1. Cyn i chi ddechrau, prepiwch eich holl lysiau wrth dorri'n ddarnau bach eu maint.
2. Arllwyswch y stoc llysiau i fewn i sosban fawr, a dod ag ef i'r berw.
3. Unwaith y bydd y stoc yn berwi, torrwrch eich cig oen / cig eidion lan, ac ychwanegwch yn ofalus i'r stoc. Cymysgwych a rhowch tua 30 eiliad i'r cig frownio bach.
4. Trowch y gwres i lawr i fudferwi ac ychwanegwch y llysiau. Ychwanegwch ddŵr i sicrhau bod popeth yn cael ei orchuddio.
5. Gadewch i'r sosban fudferu'n ysgafn am tua 20 munud, yna cymysgwch mewn eich persli.
6. Mudferwch am tua 20 munud arall, gweinwch gyda bara a chaws, a mwynhewch!

Mae Cawl hefyd yn flasus iawn am ddiwrnod neu ddau ar ôl ei wneud, felly mae'n ffordd wych o swmp-goginio, arbed arian a chael pawb i fwyta'n iach!

### Cynhwysion:

- Cig Oen/CigEidion neu Gamwn
- Cennin
- Tatws
- Moron
- Swêden
- Pannas
- Stoc llysiau
- Persli



\*Mae'r symiau a ddefnyddir yn dibynnu ar faint rydych yn dymuno ei wneud\*



Bwrdd Iechyd Prifysgol  
Hywel Dda  
University Health Board





## St David's Day Cawl Recipe

**Please note: For this recipe we have used Lamb/Beef as an example. If you're using Gammon: Cook the joint separately. Once cooled, pull apart and add to the vegetables as desired before serving.**

1. Before you start, prep all your veg and chop it in to bite size chunks.
2. Pour in the vegetable stock into a large pan, and bring it to the boil.
3. Once the stock is boiling, dice your lamb/beef and add it in carefully. Give it a stir and about 30 seconds to brown the meat.
4. Turn the heat down to a simmer and add in all your veg. Top up with water to ensure everything is covered.
5. Let the pan simmer gently for about 20 minutes, then mix in your parsley
6. Simmer for about another 20 minutes, serve with some bread and cheese, and enjoy!

Cawl is also very tasty for a day or two after, so it's a great way to bulk cook, save money and get everyone eating healthily!

### Ingredients:

- Lamb/Beef or Gammon Joint
- Leeks
- Potatoes
- Carrots
- Swede
- Parsnips
- Vegetable stock
- Parsley



\*Amounts used depend on how much you wish to make\*



Bwrdd Iechyd Prifysgol  
Hywel Dda  
University Health Board

