

## Taflen Wybodaeth Glasu / Information Sheet – Rhif 4 / No. 4 TYNNU A STORIO FFRWYTHAU / PICKING AND STORING

Os yw ffrwythau cartref i'w mwynhau ar eu gorau, mae angen eu bwyta pan maent yn hollol berffaith. Rhan allweddol o'r pleser hwn yw gwybod yr amser cywir i gynaeafu a sut i storio'r ffrwythau.

Mae gwahanol arwyddion i fod yn ymwybodol ohonynt sy'n ymwneud â gwahanol gamau o'r broses aeddfedu. Mae'n bwysig gallu dehongli'r arwyddion hyn yn gywir.

### 1. Bwrw ffrwythau

Os oes ffrwythau yn syrthio oddi ar goed, yna gellir tybio bod gweddill y ffrwythau'n barod i'w tynnu. Gall hyn fod yn gamarweiniol. Mae'n gyffredin i afalau, gellyg ac eirin fwrw ffrwythau bychain yn gynnar yn yr haf. Gelwir hyn yn 'Gwypm mis Mehefin'. Mewn gwirionedd, mae'r goeden yn cael gwared ar ffrwythau sydd dros ben er mwyn rhoi cyfle i'r gweddill aeddfedu'n gywir. Mae cwypm mis Mehefin yn fwy amlwg yn ystod tywydd sych pan fo'r goeden dan straen. Nid yw'r ffrwythau ar y goeden yn barod i'w cynaeafu.

### 2. Cwypm cynnar

Mae'n bosibl i afalau a gellyg ar adegau, syrthio oddi ar goed sawl wythnos cyn yr amser cywir i gynaeafu. Os cymerwch un o'r ffrwythau sydd wedi syrthio a'i dorri gyda chylllell, fe welwch ddirod ger y galon. Fel arfer mae'n edrych fel tyllau turio bychain. Mae'r cnawd o gwmpas yn frown yn lle gwyn hufennog. Mae hyn yn dangos fod lindys gwyfynod afalau wedi bod yn bwydo arnynt. Bydd coed yn aml yn cael gwared ar ffrwythau sydd wedi'u difrodi yn gynnar. Mae'n bosibl na fydd gweddill y ffrwythau ar y goeden yn barod i'w cynaeafu.

### 3. Cledru

Os daliwch ffrwyth yn ofalus yng nghwpan eich llaw a'i godi, efallai y bydd yn torri lle mae'r coesyn yn ymuno â'r gangen. Mae'r ffrwythau'n barod i'w tynnu. Peidiwch â chymryd bod y ffrwythau i gyd yn barod ar yr un diwrnod. Mae'n bosibl y bydd angen eu cynaeafu dros gyfnod o sawl diwrnod. Mae ffrwythau sydd wedi bod yng ngolau'r haul yn fwy tebygol o fod yn barod cyn y rhai oedd yn cuddio ar ochr gysgodol y goeden.

## Amserlen

Fel rheol, caiff eirin eu cynaeafu o fis Awst i ddechrau mis Medi. Gellir cynaeafu afalau a gellyg o ddechrau mis Awst tan ddiwedd mis Hydref. Mae'r dyddiad ar gyfer afalau a gellyg yn dibynnu ar y math. Mae hyn yn ffactor bwysig wrth geisio rhoi enw i fath anghyfarwydd. Dylid tynnu pob ffrwyth perllan sydd i'w bwyta gan ddyn cyn y rhew cyntaf.

## Storio ffrwythau perllan

Nid yw'r ffrwyth yn marw wrth gael ei dynnu. Mae'r celloedd yn dal i fod yn fyw a bydd y ffrwyth yn parhau i ddatblygu. Mae cyflymder y datblygiad parhaus hwn yn gysylltiedig â thymheredd yr awyr sydd o amgylch y ffrwyth. Os yw tymheredd yr awyr yn uwch, yna bydd y broses ddatblygu'n gyflymach. Mae rhai ffrwythau'n barod i'w bwyta ac ar eu gorau'r eiliad y cant eu tynnu oddi ar y goeden. Mae hyn yn arbennig o wir am eirin. Mae hefyd yn wir i afalau a gellyg sy'n cael eu cynaeafu yn gynnar yn y tymor, h.y. ar ddechrau mis Awst tan ddiwedd mis Medi.

Mae eirin yn dirywio'n gyflym ar ôl eu tynnu ac os na fyddant yn cael eu bwyta o fewn diwrnod neu ddau, gallwch eu cadw trwy rewi, potelu neu wneud jam.

## Taflen Wybodaeth Glasu / Information Sheet – Rhif 4 / No. 4 TYNNU A STORIO FFRWYTHAU / PICKING AND STORING

Gellir storio afalau a gellyg a gynaeafwyd yn gynnar trwy eu rhewi ar ffurf llenwadau i bastai, saws afal a phiwrî. Fel arfer, caiff gellyg eu cadw trwy eu potelu mewn syrrip. Gellir cadw afalau a gellyg fel hylif trwy wasgu'r ffrwyth a phasteureiddio'r sudd.

I storio afalau a gellyg fel ffrwyth cyfan yn llwyddiannus, rhaid glynu at rai canllawiau sylfaenol.

1. Cofiwch fod tymheredd yr awyr yn hanfodol wrth storio dros dymor hir. Y tymheredd storio delfrydol yw'r un fath ag oergell gartref, sef rhwng 1°C a 5°C. Gallwch wneud hyn yn hawdd trwy eu storio mewn ysgubor, tŷ allan neu garej. Ceisiwch dynnu'r ffrwythau ar adeg oeraf y dydd i'w cadw ar dymheredd isel.
2. Peidiwch â cheisio storio ffrwythau sydd wedi'u difrodi. Bydd yn pydru'n gyflym ac yn debygol o heintio ffrwythau iach sydd wedi'u storio gerllaw.
3. Os yn bosibl, dylech storio ffrwythau mewn tywyllwch. Mae hyn yn tueddu i arafu'r broses aeddfedu.
4. Sicrhewch fod y ffrwythau'n ddiogel rhag llygod. Mae llygod mawr a bach wrth eu bodd â bwyd dynol gan lygru llawer mwy na'r hyn y byddant yn ei fwyta.
5. Storiwch y ffrwythau mewn haenau unigol gydag ychydig o fwch rhwng pob un er mwyn osgoi pydru.
6. Peidiwch â lapio ffrwythau unigol mewn papur newydd neu bapur sidan. Bydd yn anodd mynd ati i archwilio'r ffrwyth.
7. Mae silffoedd pren ar slatiau, hambyrddau llyisiau y gellir eu stacio a hambyrddau wyau yn eitemau da ar gyfer storio afalau a gellyg.
8. Dylech gadw golwg am ffrwythau sy'n dirywio. Pan fydd afalau wedi pasio'u gorau, mae'n dal yn bosibl i'w bwyta, ond bydd ganddynt ansawdd gwlanog ac wedi colli tipyn o'u blas. Mae gellyg yn aml yn pydru o'r tu fewn. Torrwch un yn ei hanner i gael golwg. Byddant yn dirywio'n gyflym os ydynt wedi pasio'u gorau a bydd y cnawd yn troi'n wlyb. Dywedir eu bod yn 'gysglyd'.
9. Mwynhewch eich ffrwythau!

## **Taflen Wybodaeth Glasu / Information Sheet – Rhif 4 / No. 4 TYNNU A STORIO FFRWYTHAU / PICKING AND STORING**

If home grown fruit is to be enjoyed at its best it needs to be eaten at the “peak of perfection”. Knowing the correct time to harvest and how to store the fruit plays a key part in this enjoyment.

There are various signs to look for which indicate stages in the ripening process. It is important to be able to interpret these signs correctly.

### **1. Shedding fruit**

It may be assumed that if fruit is falling off a tree then the rest of the fruit is ready to be picked. This can be misleading. It is quite common for apples, pears and plums to shed small fruits early in the summer. This is called the “June Drop”. Basically the tree is getting rid of excess fruit to give a chance for the rest to mature properly. June drop is more noticeable during dry weather when a tree is under stress. The fruit on the tree is not ready to harvest.

### **2. Early drop**

Apples, and occasionally pears, may fall off a tree several weeks in advance of the correct time to harvest. If you pick one of the fallen fruits off the ground and cut it open with a knife you might see damage near the core. It usually looks like small bore holes. The surrounding flesh is brown instead of creamy white. This is evidence of the feeding of the codling moth caterpillar. Trees often shed damaged fruit early. The fruit on the rest of the tree may not be ready to harvest.

### **3. Palming**

If you take a fruit gently in the cup of your hand and lift it upwards it may snap where the stalk joins the branch. The fruit is now ready to pick. Do not assume that all the fruit is ready on the same day. It may need to be harvested over a period of several days. Fruits exposed to the sun are likely to be ready before those hidden on the shady side of the tree.

## **Timescale**

As a general rule, plums will be harvested in August through to early September. Apples and pears may be harvested from early August until late October. The date for apples and pears is very much dependent on the variety. This is a major identification factor when trying to put a name to an unfamiliar variety. All orchard fruits for human consumption should be gathered before the first frosts of winter.

## **Storing orchard fruit**

When a fruit is picked it is not killed. The cells are still alive and the fruit will continue to develop. The speed of this continuing development is linked to the air temperature surrounding the fruit. The higher the air temperature the faster the development process. Some fruits will be ready to eat and at their best the moment they are picked off the tree. This is particularly true of plums. It also applies to apples and pears which are harvested in the early part of the season, i.e. early August to late September.

Plums soon deteriorate once picked and if they are not to be eaten within a day or so they can be preserved by freezing, bottling or making jam.

Early harvested apples and pears can be stored by freezing them in the form of pie fillings, apple sauce and puree. Pears are traditionally preserved by bottling in syrup. Both apples and pears can be preserved as liquid by crushing the fruit and pasteurising the juice.

## Taflen Wybodaeth Glasu / Information Sheet – Rhif 4 / No. 4 TYNNU A STORIO FFRWYTHAU / PICKING AND STORING

To store apples and pears as whole fruit successfully you need to observe some basic guidelines.

- 1 Remember that the air temperature is critical to long term storage. The ideal storage temperature is the same as a domestic refrigerator, between 1°C and 5°C. This is easy to achieve by storing in a barn, outhouse or garage. Try to pick the fruit in the coolest part of the day to keep it at a low temperature.
- 2 Don't attempt to store any fruit that is damaged. It will soon rot and is likely to infect sound fruit stored nearby.
- 3 Store fruit in the dark if possible. This tends to slow down the maturing process.
- 4 Make sure that the fruit store is vermin proof. Rats and mice love human food and will contaminate far more than they eat.
- 5 Store fruit in single layers with a slight gap between each one so that the spread of rotting is limited.
- 6 Do not wrap the individual fruits in newspaper or tissue. It makes examination of the fruit very difficult.
- 7 Slatted wooden shelves, stackable vegetable trays and egg trays are all good items for storing apples and pears.
- 8 Check stored fruit regularly for deterioration. When apples have gone past their best they may still be edible but are likely to develop a woolly texture and lose some of their flavour. Pears often decay from the inside outwards. Check them by cutting one in half. Once past their best they soon deteriorate and their flesh turns sloppy. They are said to have become 'sleepy'.
- 9 Enjoy your fruit!