

## Eglwys Sant Gwyddelan

**Dydd Sul Rhagfyr y 23ain am 6yh**

Gwasanaeth Carolau

**Bore'r Nadolig am 9yh**

Y Cymun

## Eglwys Trefriw

**Noswyl y Nadolig am 6yh**

Carolau a Chanhwyllau



## Eglwys y Santes Fair,

**Betws-y-Coed**

**Noswyl y Nadolig am 11.30yh**

Gwasanaeth yr Hwyrnos

Chwefror y 4ydd 1878

TEMLYDDIAETH DDA

Bu cyfarfod cyhoeddus yn y Capel Methodistiaidd Galfinaidd ar nos Sadwrn, Ionawr y 29ain, er mwyn hyrwyddo egwyddor llwrymwrthodaeth (teetotalism) - cwestiwn gaiff ei grybwyll yn llawer amlach na'i weithredu yma. Bu i Plennydd o Borthmadog gyflwyno sawl dadl dda er mwyn ategu at yr egwyddor. Bu hefyd cyfarfod dirwest yn y Capel Annibynnol ar brynhawn Sul lle bu i'r un gŵr bonheddig roi cyflwyniad lled faith. Ond yn gyffredinol, bu i'r rhai a ddylai fod yn bresennol yn absennol.

## Stwffin Cennin Cymreig a Chig Moch

Yn amlwg buasai'r blas yn well fyth pe baech chi'n defnyddio Cig Moch, menynd ac wyau Cymreig hefyd!

1oz (28g) menynd

4oz (113g) Cig moch brith (streaky) wedi ei fygau – heb y grawen ac wedi ei dorri'n fân

1 ½ llwy de o berlysiau cymysg

¼ llwy de o bupur du mâl

1 coesyn seleri – wedi'i dorri'n fân

4oz (113g) o gennin – wedi eu tocio a'u torri'n fân

4oz (113g) o friwsion bara gwyn ffres

1 ŵy – wedi'i guro'n ysgafn



Toddwch y menynd mewn sosban. Ychwanegwch y cig moch a'i goginio'n ysgafn nes y bydd yn brownio. Cymysgwch y perlysiau, pupur, seleri a chennin gyda'r cig moch a'r menynd. Coginiwch yn ysgafn am 1 munud. Ychwanegwch y briwsion bara a'r ŵy yna cymysgwch y cyfan.

Defnyddiwch i stwffio'ch twrci yn y dull arferol, neu coginiwch y cymysgedd mewn bowlen addas ar gyfer y popty a'i weini ar wahân.

Os hoffech chi roi hysbyseb yng nghylchlythyr Dolwyddelan cysylltwch â'r pafiliwn gan ddefnyddio un o'r rhifau neu'r cyfeiriad e-bost ar y dudalen flaen.