



2022/10/31

GAU BELTZA



Zer da Gau Beltza?

XX. mendearen erdialdera arte, itxuraz, urriaren 31n (urriaren amaieran/azaroaren hasieran) Arimen Gauda/Gau Beltza ospatzeko ohitura oso zabalduta zegoen Euskal Herriko txoko askotan. Ikerketek diotenez, ia toki guztietan topatu dira testigantzak. Gure herrian ere bai.

Ospakizun xumea zen, ez festa bat: kalabazak, arbiak... husten ziren aurpegi forma emanaz beldurra sortzeko, haur eta gazteek bide bazterretan kandelak ezkutatzeko zituzten, gaztaina erreak jaten ziren, etxez etxeko eske-errondak ospatzen ziren (negu parteko beste jai ezagunetan egiten den gisan)...

Ikerketa desberdinen ustez, festak jatorri zeltiar eta paganoa du. Urriaren 31ren bueltako gau batez Samhain festa ospatzen zuten. Samhain-ek udaren amaiera esan nahi du.



Ospakizun horrekin amaitutzat ematen zuten uzta garaia eta negua hasten zen haientzat. Beren ustez, Samhainaren etorrerarekin estutzen zen mundu honen eta Beste Munduaren arteko lotura, eta, beraz, izpiritu on zein txarrentzat errazagoa zen bien arteko muga zeharkatzea.

Gaua hildako arbasoak omentzeko aprobetxatzen zuten, eta haien izpiritua festara gonbidatzen zuten. Aldi berean, izpiritu gaiztoak uxatu egiten zituzten, eta horretarako erabiltzen zituzten mozorroak eta maskarak. Kuiak eta arbiak ere jartzen zituzten, kandlekin. Ondoren, erromatarrek sartutako aldaerak etorri ziren; eta jarraian, kristautze prozesuaren eraginak.

Ameriketako Estatu Batuetara irlandarrek eta eskoziarrek eraman zutela pentsatzen da. Geroztik bihurtu da festa komertzial, eta gisa horretara heldu da bueltan gurera.



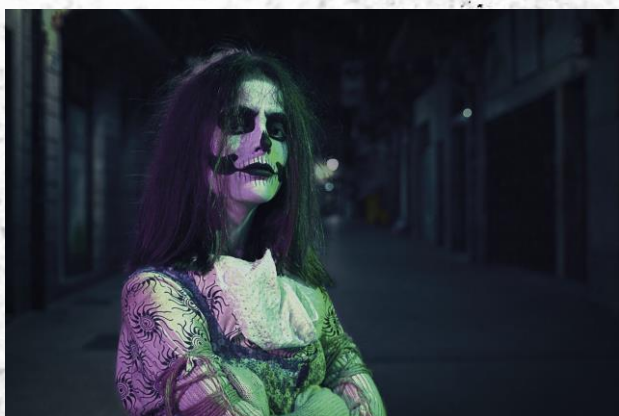
Nola parte har dezakegu Gau Beltzean?

1. Mozorroa (etxeko maindire eta trapu zaharrekin, eta margoekin)





1. Mozorroa (etxeko maindire eta trapu zaharrekin, eta margoekin)





2. Kalabaza pastela (egiteko errezeta)

GAU BELTZA

Kalabaza bizkotxoa

Osagaiak (8 pertsona):

- 250 gr kalabaza (gordina eta garbia)
- 200 gr azukre integrala
- 3 arrautza ekologiko
- 70 gr oliba olio
- 250 gr irin
- 1 sobre legamia
- 1 koilarakadatxo kanela hautsa

Nola prestatu:

- 1- Kalabaza dado txikitan moztu eta baporean egin.
- 2- Kalabaza egosita dagoenean, sardexka batekin zanpatu eta azukrea nahastu.
- 3- Aurreko nahasketari, arrautza irabiatuak, irina, olio, kanela hautsa eta legamia ondo nahastu.
- 4- Dena molde batera pasatu eta aurretik berotutako labean sartu, 180°, 30 minutu inguru.

 **orereta ikastola**



3. Erretzeko beldurrak (adibide bat)

GAU BELTZA

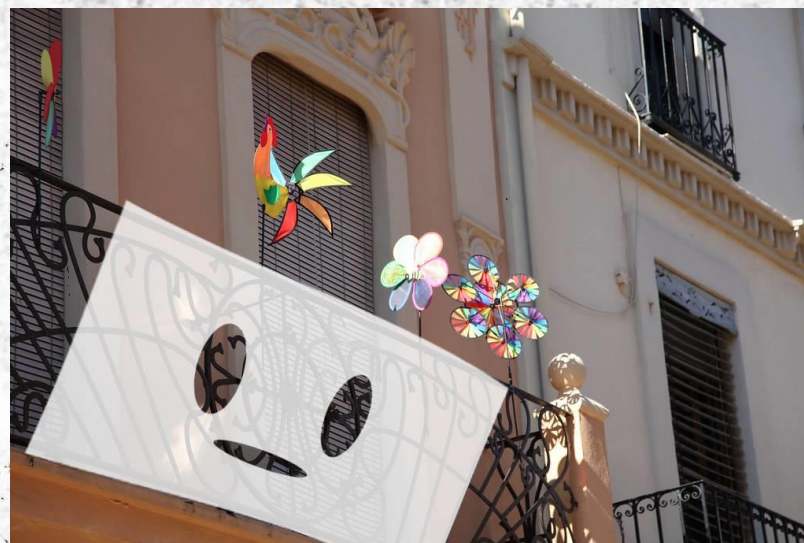
Idatzi hemen zure beldurrak:

 **orereta ikastola**





4. Etxerako eta ingururako apaingarriak: kalabaza hutsak, kriseiluak, kandelak, oihal zuriz egindako banderolak...





5. IV. Beldurrezko (mikro)ipuin eta ikus-entzunezkoen lehiaketa

Gau Beltza eta Euskararen Eguna lotzeko asmoz, Ikastolak IV. Beldurrezko (mikro)ipuin eta ikus-entzunezkoen lehiaketa antolatu du. [Hemen topatuko dituzue xehetasunak eta lanak aurkezteko oinarriak.](#)



Informazio gehiago

www.gaubeltza.eus



Antolatzailea



Laguntzailea



ERRETERIA
UDALA