



De Papstampers. We zien Geert Wittevrongel, Tony Sleeuwaert, Joost Demyttenaere, Frans Despierre, Luk Declerck (staand) en Peter Maton, Luc Verstraete, kokkin Hilde Decoene, Joeri Haverbeke en Filiep Goeminne. Geert Fermyn ontbreekt op de foto. © WMe

Papstampers verkopen toatjespap op kerstmarkt voor ALS-Liga: "Van heel dichtbij de ziekte meegemaakt"

TIELT 'Het Comité ter Bevordering en Instandhouding van Patatpatrimonium van het Tieltsse', kortweg De Papstampers, tekent komend weekend opnieuw present op de kerstmarkt in Tielt. Hilde Decoene serveert er terug haar wereldberoemde 'toatjespap'. De opbrengst gaat naar de ALS-Liga.

Sam Vanacker 05-12-22, 14:09 **Laatste update:** 05-12-22, 18:51

De Papstampers ontstonden in 2004 op initiatief van Hilde Decoene en zijn sinds 2018 ook een officieel erkende Tieltsse vereniging. "Enkele vrienden vertelden me dat ze al lang geen 'toatjespap' meer gegeten hadden en dat hun vrouwtje dat ook niet kon klaarmaken", legt Hilde uit. In een zotte bui zei ik toen dat ze bij mij mochten komen eten. Zo begon het." Sindsdien komen tien mannelijke 'toatjespap'-

fanaten elk jaar karnemelkstampers eten bij Hilde thuis. Daarbij staan ze op wat ludieke ceremonie. Zo wordt het bord telkens uitgelikt, terwijl alle leden ook een aardappeltje van keramiek om de nek dragen. Hun echtgenotes gaan die avond samen op restaurant.

Voor-en tegenstanders

Toatjespap, petattepap, papstampers, papsause met eiers, tutsepap, kerremelkstampers,... Het gerecht heeft veel verschillende benamingen in de volksmond. “Het is een ouderwets gerecht met heel eenvoudige, goedkope ingrediënten dat vooral door jongere mensen niet meer zo gekend is”, gaat Hilde verder. “Zelf leerde ik het van mijn moeder. Ofwel ben je pro toatjespap, ofwel lust je het helemaal niet, maar onze leden zijn er compleet verzot op en dragen met trots hun ‘patat’ rond de nek. Na verloop van tijd kregen we trouwens de steun van een plaatselijke aardappelhandelaar. Daar zijn we dankbaar voor en hij werd meteen aangesteld als erelid.”

Maar er is meer. De Papstampers delen ook graag hun passie en steunen daarmee het goede doel. Zo werd in november 2018 in het kader van de week van de smaak een ‘Toatjespapavond’ georganiseerd. Tijdens de kerstmarkt in 2019 verkochten de leden hun toatjespap ten voordele van de ALS-Liga, toen met het oog op de Tieltse ALS-patiënt Johan Verhulst. Al maakte kokkin Hilde ALS zelf ook van heel dichtbij mee. “Het komt helaas in mijn familie voor”, vertelt Hilde, die daar liever niet dieper op in gaat. “Daarom werd net zoals drie jaar geleden opnieuw gekozen voor de ALS-liga. Momenteel is er heel wat onderzoek lopend naar deze ziekte en is alle steun welkom.”

Behandeling?

ALS, of amyotrofe laterale sclerose, is een dodelijke zenuwspierziekte waarbij de motorneuronen afsterven. De

ziekte legt je lichaam geleidelijk aan volledig lam vanaf de nek. Je kan niet meer bewegen, spreken, slikken en uiteindelijk niet meer ademen, terwijl je geestelijke en zintuiglijke vermogens intact blijven. Een oorzaak is nog niet gevonden, al bestaat er ook een erfelijke vorm. Een geneesmiddel is er niet, al is er sinds kort wel een sprankeltje hoop. Een recente wetenschappelijke studie wees namelijk uit [dat sommige ALS-patiënten reageerden op een bepaald geneesmiddel](#), wat lijkt te betekenen dat een behandeling op termijn niet uitgesloten is.

Zelf de toatjespap van de Papstampers proeven en daarmee het goede doel steunen kan op zaterdag 10 en zondag 11 december op de kerstmarkt in Tielt.



Na het eten moet het bord uitgelikt worden. 'Het Comité ter Bevordering en Instandhouding van Patatpatrimonium van het Tieltsse' neemt z'n taak ernstig © RV



De toatjespap van De Papstampers uit Tielt © Papstampers

Ingrediënten voor vier personen: 1,5 kg aardappelen, 1 liter karnemelk, 150 gram echte boter, peper, zout, nootmuskaat, kaas, eieren en ajuin (optioneel)

Kook de aardappelen, draai ze door de passe-vite, voeg er de koude karnemelk bij. Goed omroeren. Laat de boter smelten in een pan tot ze een mooie bruine kleur heeft. Voeg de boter bij de aardappelen. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Voeg eventueel nog wat karnemelk bij tot de gewenste dikte.

De toatjespap wordt geserveerd met een zacht gekookt eitje, een sneetje kaas en evt. wat rauwe ajuin. In een luxe editie is het ook heel lekker met handgepelde garnaltjes. Smakelijk!