



Ett gemensamt utvecklingsarbete i Kungälv mellan  
Försäkringskassan Arbetsförmedlingen Landstinget Kommunen



TECKENFÖRKLARING

- Komarkspromenaden
- Parkering
- Busshållplats
- Toalett
- Apotek
- Simhall/Utomhusbad
- Isbana
- Fotbollsplan
- Bowlinghall

Kartan finns att hämta bl a hos Falk, Apoteket Kronan, Biblioteket samt Turistbyrån

kartproduktion:  
**TEKNISKA KONTORET  
KUNGÄLVS KOMMUN**

**Komarkspromenaden**  
Stadsmiljö  
Kungälv

# Sevärdheter längs promenaden

1

Den nuvarande kvarnen byggdes 1906 men den första kvarnen på denna plats byggdes redan 1628. Från början var den enbart vinddriven, men senare har den drivits både på olja och elektricitet. 1945 gick den över i kommunal ägo.

Där **Kvarnstallet** (som namnet till trots faktiskt var ett hönseri från början) nu ligger, låg tidigare en smedja som byggdes runt 1920.

2

1957 ersatte Strandgatan Västra gatan som genomfartled genom Kungälv. Strandgatan var genomfartsled fram till 1968 då **Nordre Älv-bron** var färdig för invigning. Bron har en segelfri höjd på 12,5 meter och är ca 960 meter lång. Tidigare var bron öppningsbar, men numera är klaffarna fastlåsta.

3

Här låg tidigare kommunens simbad. 1991 brann byggnaden ned till grunden och idag har kanotklubben sina lokaler här. Av simbadet återstår endast en 50-meters utomhusbassäng som hålls öppen under några veckor varje sommar. 1993 byggdes anläggningen **Oasen** vid Thorildskolan, en integrerad sim- och ishall som ersatte både det nedbrunna simbadet och den gamla ishallen i Ytterby.

4

Gränsen mellan Ytterby och Kungälv gick ungefär i Christian IV:s väg, som på Christians tid, före 1616 utgjorde gräns mellan det gamla Kungahällas stadsmark och den mark som tillhörde Bohus Slotts ladugård. 1616 erhöll Kungälv ladugårdens mark som stadsmark.

8

På norra sidan om Fredkullagatan ligger fem hus från 1910-talet då Kungälv utbyggnad av bostäder skulle ske i form av egnahemsjordbruk. På den fastighet som ligger i korsningen med Snorregratan finns också ett uthus kvar från den tiden. Tre hus byggdes mellan 1929 och 1935. Två hus, ursprungligen byggda på 1930-talet, flyttades hit 1968, innan norra Komarken skulle byggas.

5

I området mellan **Grinden** och **Lyckan** har man vid undersökningar på 1980-talet hittat fornlämnningar i form av runda stensättningar som troligtvis härstammar från järnåldern.

6

**Svarta Floget** är ett ca 10 m högt bergstup som vintertid brukar dekoreras av mäktiga istappar. Det skuggiga läget gör att temperaturen här ofta är flera grader lägre än på andra platser. Tidigare gick vägen närmare stupet och ett nedrasat klippblock lutade ut över kanten. Enligt sägnen skulle klippblocket en gång komma att falla över en präst. En kyrkoherde som hörde denna sägen såg till att klippblocket blev söndersprängt.

7

Komarken var vid 1900-talets början sparsamt bebyggd och fungerade i huvudsak som betesmark. I mitten av 1950-talet när bostadsbristen blev allt större började man bygga bostads- och hyresrätter. Området söder om Kongahällagatan bebyggdes först. Kvarteret Storken, de gula tegelhusen (sydöst om punkten) som i folkmun brukar kallas **Gula Komarken**, stod klart vid mitten av 1960-talet. 1969 började man bebygga området norr om Kongahällagatan, så kallade **Blå Komarken**. Vid kommunsammanslagningen 1971 var i byggnationen på Komarken i stort sett klar.



## Fina grovlimpor

3 st.

2 dl rågkross

5 dl vatten

6 dl vatten

50 g jäst

1/2 dl honung eller sirap

1 msk syltade, hackade apelsinskal

1 msk salt

2 dl kesella eller kesö

5 dl grovt rågmjöl

2 l rågsikt

4 dl vetemjöl

Koka rågrosset i 5 dl vatten ca 20 minuter. Häll i 6 dl vatten. Värm ev. till 37 grader. Rör ut jästen i blandningen. Till sätt skal, honung/sirap, salt och kesella eller passerad kesö. Blanda i rågmjöl, rågsikt och en del av vete-mjölet. Arbeta degen smidig. Strö över lite vetemjöl. Låt degen jäsa ca 45 min-uter.

Arbeta ihop degen i bunken. Sijälp upp den på väl mjölat bakbord. Dela den i tre delar. Arbeta ett degämne i taget och forma till limpor. Lägg dem på två ren i en smord långpanna.

Jäs limporna väl övertäckta ca 30 minuter. Grädda dem på nedersta falsen ca 10 minuter i 250 grader. Ställ termostaten på 150 grader och grädda ytterligare ca 30 minuter. Lägg ev. ett bakplåtspapper över bröden mot slutet av gräddningen, så att de inte blir för mörka.

Pensla limporna med lite kallt vatten just när de tas ur ugnen. Låt dem kallna på gallret under bakduk.

Recept: ICA-kuriren



## Gästbudsoppa

4 portioner (ca 1 l)

40 g makaroner  
en medelstor morot (100 g)  
ca 15 cm purjolök (40 g)  
en liten gul lök (80 g)

1 krm curry

margarin

2 tärningar svampbuljong

6 dl vatten

1 ½ msk tomatpuré

1,2 dl creme fraiche

2 krm timjan

2 krm oregano

Skala morötterna och ansa purjolöken. Skär dem i strimlor. Skala och hacka löken i cm stora bitar. Fräs den, tillsammans med curry i margarin.

Tillsätt morötter, purjolök, buljong, tomatpuré, creme fraiche, timjan, oregano och låt koka upp. Tillsätt makaronerna. Låt soppan koka i ca 10 minuter. Smaka av med salt och peppar.

För variation kan makaronerna bytas mot 200 g fiskfilé i bitar.

Recept: Eva Böckman