

# Munkegärdepromenaden

Stadsmiljö  
Kungälv

0 100 200 300 400 m  
Slingans längd: 5,7 km

KUNGÄLVS  
KOMMUN



kartproduktion:  
TEKNISKA KONTORET



Samverkans- och folkhälsoarbete i Kungälv mellan  
Försäkringskassan Arbetsförmedlingen Landstinget Kommunen



## TECKENFÖRKLARING

- Promenaden
- Parkering
- Busshållplats
- Toalett
- Apotek
- Fotbollsplan

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

# Sevärdheter längs promenaden

- 1** Kungälv's sjukhus låg från början på fästningsholmen och byggdes redan 1870. 1960 började byggandet av det nuvarande sjukhuset som invigdes den 11 maj 1964. Byggnadskostnaderna uppgick till 17,6 mkr vilket motsvarar ungefär 200 mkr i dagens penningvärde. Sedan dess har sjukhuset byggts till i flera omgångar, bland annat 1977 och 1982. Kungälv's sjukhus blev som första sjukhus i Västra Götaland medlem i nätverket för hälsofrämjande sjukhus år 2002. Detta innebär bland annat att sjukhuset är rökfritt.
- 2** På andra sidan Karebyvägen syns Kullens villaområde, där Kullens skola ursprungligen låg. På den tiden kallades backen från skolan ned till kvarteret Sovarroten för Jolelia, efter det gamla torpet Jola där Niklas på Jola tillverkade gunghästar och andra träleksaker. Torpet låg i området ovanför nuvarande brandstationen, där Tekniska kontoret idag har sitt växthus. Namnet Jordliden är troligen resultatet av ett försök att översätta namnet Jolelia till rikssvenska.  
  
*Källa: Det gamla Kungälv, Sigurd Johansson, Vänersborg, 1984.*
- 3** Öster om Räfsalsvägen ligger Europas största solfångarfält med en totalyta på 10 000 m<sup>2</sup>. Anläggningen är inkopplad till kommunens fjärrvärmnät och producerar ungefär 4 GWh per år, vilket motsvarar uppvärmningsbehovet för ca 250 villor.
- 4** I Olserödsområdet finns ett antal gamla gårdar kvar från tiden före bostadsutbyggnaden som startade 1980. Håttet är det område som tillkommit senast. Här har man försökt behålla en lantlig känsla med små gårdar och hus i gammal stil.
- 5** Munkegärdeskolans högstadieskola var inflyttningsklar hösten 1979. I dag har skolan med tillhörande paviljonger 500 elever i årskurserna 7-9 fördelade på 18 klasser.
- 6** Kullens skola är 20 år gammal. Skolan inrymmer grundskola 1-6, särskolans Träningskola, fritidshem, förskoleklass och fritidsgård. Grundskolan arbetar med åldersintegrerade klasser skolår 1-3 och 4-6 och har gjort så sedan skolan byggdes. Vid planeringen av skolan hade personalen ett mycket stort inflytande över lokalernas utformning. Fritidsgårdens verksamhet bedrivs bl a i Kullens café och har öppet tre kvällar i veckan för elever från skolår 7.
- 7** Här gör gång- och cykelbanan en sväng runt Borreberget, som antas ha använts som fornborg under förhistorisk tid. På andra sidan berget låg tidigare torpet Kalleborg av vilket det idag endast återstår enstaka grundstenar.
- 8** Kommunen upplåter på försök betesmark vid den gamla gården Karlsro. Mark som betas kontinuerligt får ett rikare djur- och växtliv med fler insekter, fågelarter och blommor.



## Rödbetsbiffar med pepparrotssås

4 rödbetor  
3 potatisar  
1 stor gul lök  
4 ägg  
1 - 1 1/2 tsk örtsalt  
1/2 tsk svartpeppar  
1 vitlöksklyfta

*till pepparrotssåsen:*  
2-3 dl gräddfil  
ca 1 msk riven pepparrot  
1/2 tsk örtsalt

Skala rödbetor och potatis. Riv potatisen fint. Riv rödbetor och lök grovt. Vispa samman ägg och kryddor. Blanda rivet med ägg- och kryddblandningen. Forma till biffar och stek försiktigt. Blanda gräddfil med riven pepparrot och örtsalt och låt stå kallt minst 15 min före servering.

*Recept: ICA-kuriren*



## Ugnsrostade grönsaker

Smörj en vanlig ugnslångpanna, en liten eller stor beroende på hur många ni är, med smör eller med ca 2 msk olja (till en stor långpanna). Lägg i blandade grönsaker i stora bitar. Nästan allt passar utom kål och broccoli. Välj exempelvis gula eller röda lökar. Skala och skär varje lök i halvor eller klyftor om de är stora. Lägg i röd och gul paprika, morötter som klyvs på längden i halvor, späd squash i 2 cm tjocka skivor. Fänkål eller blekselleri går också bra. Strö över färsk timjan - ca 3 msk till en stor långpanna. Av torkad timjan behövs bara en tsk. Salta och peppra lätt och pressa över varsamt med vitlök. Ugnsbaka grönsakerna i 200° ugnsvärme i ca 35 min eller tills de är mjuka och fått färg. Strö ev över lite sesamfrö mot slutet. Stänk gärna över balsamvinäger vid bordet.

Serveras till: grillad kyckling, grillat kött eller kassler

*Recept: Eva Böckman*