

tuškim čevapom kao nekim našim proizvodom, s obzirom na način pripremanja. Vrlo je ukusan i omiljen je posjetiteljima. Reakcije gostiju su dobre, a najzanimljivije su na ličku pizzu. Kad kažete da nudimo pizzu s ličkim krumpirom, ljudi uglavnom čudno reagiraju, ali poslije kad im donesemo takvu pizzu i kad je kušaju, obavezno traže recept. Ta je pizza zapravo potpuno drugačija od klasične, pripremom, izgledom i okusom. Evo kako je pripremamo: razvuče se tijesto i na nju ide bijeli umak od vrhnja i base, dakle ne onaj crveni od rajčica. Naribaju se sir i - prethodno kuhani - lički krumpir! Potom idu sjeckana kapula i kriškice domaće slanine poviše. Pečemo je u krušnoj peći na visokoj temperaturi oko tri minute. Kad je ljudi probaju, potpuno promijene mišljenje o pizzi s krumpirom. Imamo i pizzu s dimljenom ličkom pastrvom s Gacke. Narazvučeno tijesto idu umak od rajčice, sir i onda komadići sušene pastrve. Zapeče se i na kraju dolije češnjak s maslinovim uljem. Nemamo pizzu s plodovima mora, ali zato imamo ovu s pastrvom - kaže Hrvoje.

### Za kalju se treba naručiti

- Jedno od domaćih jela je i tjestenina s vrganjima. Njih radimo u umaku s češnjakom, paprom i vrhnjem. Vrganji su domaći i ima ih dosta u našoj šumi, osobito u jesen, ali i u proljeće. Nešto skupimo sami, a uglavnom ih za nas skupljaju mještani. Kad malo bolje razmislim, zapravo imamo dosta lokalnih jela u ponudi. Koliko možemo, pokušavamo ići s tom lokalnom gastronomskom pričom, što opet najviše ovisi o tome koje su namirnice na raspolaganju, a i organizacijski koliko se možemo pokriti za pripremu u kuhinji. Neke su stvari ipak klasika, kao sarme zimi ili punjena paprika ljeti. Što se tiče pića, iz ovoga kraja je poznato velebitsko pivo koje imamo u ponudi. Naravno i domaća rakija. Zanimljivo je da stranci dosta traže lokalnu ponudu jela i pića, a i naši ljudi koji dolaze na vikende - reći će vlasnik "Cvituše".

- Imamo u planu uvesti u stalne jelovnike ličku janjetinu i kalju. Kalja je lešo janjetina s ku-

pusom i krumpirom. Nemamo je svakoga dana u ponudi, ali se može naručiti unaprijed i mi ćemo je spremati, baš kao i ličku janjetinu s ražnja ili pod pekom s ličkim krumpirom. Imamo čak i desert - knedle sa šljivama, za koje također koristimo domaće namirnice, šljive i lički krumpir, posute krušnim mrvicama i cimetom - ističe Račić.

Na Cvituši je glavna sezona ipak zimska, ali i ljetna svake godine privlači sve više posjetitelja koji dođu u Liku malo "promijeniti zrak". Iako je ovoga ljeta i u Lici bilo neobičajeno vruće, noći su ipak znatno svježije. Bude gostiju u tranzitu, ali i onih koji žele jedan drugačiji, mirniji, a opet aktivan odmor, pri čemu je sve popularniji i "Lika bike" program obilaska raznih tura biciklima.

### Sve je oko 10 eura

Glavni gosti zimi su Dalmatinci, kojih u ljetnom razdoblju baš i nema puno jer traje turistička sezona na obali. S obzirom na to da je dosta Dalmatinaca kupilo kuće za odmor u Lici, nije neuobičajeno sresti vozila iz Dalmacije po ličkim cestama i u ljetnom razdoblju, posebno vikendima. Puno njih napravilo je i smještajne kapacitete za najam, sezona se polako, ali sigurno, proširuje i na Liku, koja ipak nije izgubila svoj mir, za razliku od "opsadnog stanja" uz obalu.

Hrvoje Račić na kraju je za naše čitatelje i pripremio pizzu s ličkim krumpirom kako bi se zorno vidio čitav postupak. Nakon što je spretno razvukao tijesto, prelio ga je bijelim umakom, a onda posuo sirom i nagračanim kuhanim krumpirom. Potom je dodao malo sjeckane kapule i posložio tanke kriške domaće prošaranje slanina. Za tren oka pizza se našla u dobro zagrijanoj krušnoj peći, gdje je "provrila" za par minuta. Bila je baš kako treba, hrskave korice i zammnog, punog okusa, a opet drugačijeg od one poznate, "klasične" pizze. Jer ovo je lička pizza! Cijene svih jela kreću se oko 10 eura po obroku, što je prihvatljivo za većinu gostiju. U ljetnim mjesecima najugodnije je posjetiti Cvitušu u večernjim satima, kad temperatura padne na ugodnih 20-ak stupnjeva Celzija.

I kad nema snijega, na Cvituši je veselo i inspirativno. Uslast - iz Like! ●

Stečajni dužnik Kerum doo u stečaju, OIB:66124057408, Split, Zrinskijsko-Frankopanska 68, pod poslovnim br.4.St-2/2013, oglašava:

## Prodaju imovine-nekretnina prikupljanjem pisanih ponuda

### PREDMET PRODAJE I POČETNA PRODAJNA CIJENA:

I) Predmet prodaje su nekretnine stečajnog dužnika smještene u stambenoj zgradi na adresi Trg kneza Višeslava 6c u Zadru sagrađene na č.zem. 4817/1 upisane u ZU12604 k.o.Zadar:

-Spremište oznake S12 upisano u podulošku 33, Etažno vlasništvo E-33 locirano u prizemlju stambene zgrade, površine 2,56 m2 (u Procjembenom elaboratu sudskog vještaka neto površina iznosi 1,28 m2)

Utvrđena vrijednost nekretnine iznosi 2.289,69 eur i ispod te vrijednosti ne može se prodati na ovoj dražbi.

- Spremište oznake S17 upisano u podulošku 38, Etažno vlasništvo E-38 locirano u prizemlju stambene zgrade, površine 2,81 m2 (u Procjembenom elaboratu sudskog vještaka neto površina iznosi 1,41 m2)

Utvrđena vrijednost nekretnine iznosi 2.522,25 eur i ispod te vrijednosti ne može se prodati na ovoj dražbi.

- Spremište oznake S18 upisano u podulošku 39, Etažno vlasništvo E-39 locirano u prizemlju stambene zgrade, površine 2,81 m2 (u Procjembenom elaboratu sudskog vještaka neto površina iznosi 1,41 m2). Utvrđena vrijednost nekretnine iznosi 2.522,25 eur i ispod te vrijednosti ne može se prodati na ovoj dražbi.

- Spremište oznake S19 upisano u podulošku 40, Etažno vlasništvo E-40 locirano u prizemlju stambene zgrade, površine 2,74 m2 (u Procjembenom elaboratu sudskog vještaka neto površina iznosi 1,37 m2).

Utvrđena vrijednost nekretnine iznosi 2.449,80 eur i ispod te vrijednosti ne može se prodati na ovoj dražbi.

### II NAČIN PRODAJE:

Nekretnina će se prodavati u stečajnom postupku prikupljanjem pisanih ponuda, a ročište za otvaranje ponuda održat će se u uredu **Javnog bilježnika Emila Brkića u Zadru, Nikole Tesle 12B, dana 06.listopada 2023.god u 11,00 sati.** U slučaju da dva ili više ponuditelja daju jednaku pisanu ponudu provest će se javna dražba po načelu "tko da više".

III) Ovaj oglas o prodaji objavit će se na mrežnoj stranici e-oglasna ploča Trgovačkog suda u Splitu i u dnevnom tisku.

Stečajna upraviteljica će Visokom Trgovačkom sudu RH u Zagrebu i FINA RC Split dostaviti podatke o nekretninama koje su predmet prodaje.

### IV UVJETI PRODAJE:

1.Spremišta označena kao E-33, E-38, E-39 i E-40 nisu u posjedu stečajnog dužnika.

2. Sve poreze i preize u svezi prodaje snosi kupac.

3.Kao kupci mogu sudjelovati sve osobe koje prema važećim propisima u Republici Hrvatskoj mogu stjecati vlasništvo nad nekretninama i čije pisane ponude i uplate osiguranja od 10% od utvrđene vrijednosti nekretnine koja je predmet prodaje, budu zaprimljene najkasnije zaključno sa danom 04.10.2023.god.

Pisane ponude sa dokazom o uplati jamčevine dostavljaju se na adresu **Javni bilježnik Emil Brkić, Nikole Tesle 12B, 23000 Zadar sa naznakom Ponuda za spis 4.St-2/2013, NE OTVARAJ**

Jamčevina se uplaćuje na račun stečajnog dužnika Kerum dd u stečaju kod PBZ dd broj: **IBAN: HR6623400091190027245, model: HR02** s naznakom za spis 4.St-2/2013. Zainteresirani kupci mogu priložiti i bankarsku garanciju bonitetne banke na prvi poziv za navedeni iznos jamčevine. Punomoćnici ponuditelja mogu sudjelovati na dražbi samo uz ovjerenu specijalnu punomoć.

Kupcu će se uplaćena jamčevina uračunati u cijenu, a ostalima će biti vraćena u roku od tri dana od dana prihvatanja jedne od ponuda za kupovinu nekretnine.

4.Ponuditelj čija ponuda bude prihvaćena dužan je u roku od 15 dana od primitka obavijesti o prihvatanju ponude sklopiti sa prodavateljem ugovor o kupoprodaji te u daljnjem roku od 15 dana u cijelosti uplatiti kupovnu cijenu umanjenu za iznos uplaćene jamčevine.

5.Osoba koja ima zakonsko ili ugovorno pravo prvokupa ima prednost pred najpovoljnijim ponuditeljem ako odmah po zaključenju dražbe izjavi da imovinu kupuje uz iste uvjete.

6.Ponuditelj koji povuče ponudu prije odlučivanja o kupcu ili koji odustane od sklopanja ugovora o kupoprodaji ili koji ne plati kupovnu cijenu u roku, smatrat će se da je odustao od kupnje te gubi pravo na povrat jamčevine.

7.Prodaja se može obaviti i ako sudjeluje samo jedan ponuditelj. Stečajni dužnik pridržava si pravo ne prihvatiti ni jednu ponudu.

8.Prodaja se obavlja po načelu "viđeno-kupljeno", što isključuje sve naknadne prigovore kupca.

9.Osobe zainteresirane za kupnju mogu razgledati nekretninu svakim radnim danom uz prethodni dogovor sa stečajnom upraviteljicom Natalijom Mladineo na br.mob.098 173-2284 te mogu dobiti na uvid svu raspoloživu dokumentaciju koja se odnosi na nekretninu.