



Malo šta je slično salašima. Nekada su to bili poljoprivredni posedi na kojima je živilo i radilo više od polovine vojvođanskog stanovništva. Na prelasku iz XX u XXI vek brojni salaši su napušteni, retki zadržali prvo bitnu funkciju, neki su reorganizovani u ugostiteljske objekte.

Prvi i najsvetlij primer zadržavanja starog uz prihvatanje novih trendova u skladu sa duhom vremena je „Salaš 137“ na Čeneju, koji je uz minimalne (neophodne korekcije) sačuvao arhitektonsku jedinstvenost nekadašnjeg salaša, modernizovan samo toliko koliko je bilo potrebno da zadovolji savremene standarde poslovanja, otvorio vrata gostima i ponudio im nešto posebno, što nije lako opisati, a uključuje i mesto, i ponudu i ljude. Jer, tajna „Salaša 137“ nisu samo černozem, plavo nebo obojeno krošnjama bagremova, već pre svega oni koji se uspešno trude da približe, dočaraju i svoju publiku očaraju.

- Dosta toga smo promenili u skladu sa promenama na tržištu, u turizmu i gastronomiji, naprimer, ali smo se od starta trudili da našim gostima pružamo sve ono što oni vole i dozvoljavamo da se zaljube u nas. Neko voli da svoj boravak iskoristi gledajući u zalazak sunca i mi mu donešemo udobnu sotilicu i obezbedimo da ga niko u tome ne ometa; neko želi da jaše konja u našem konjičkom klubu, ili pohađa školu jahanja, i mi to omogućimo; kao i vožnju kočijama kada dolaze na venčanje; ako je izuzetna prilika i „zatvorimo“ Salaš i priredimo svadbeno veselje za nezaborav. Pred naše goste prospemo našu dušu, a oni uzimaju one delove koji im trebaju i koje vole - objašnjava Dejana Crveni, menadžer „Salaša 137“ i somelijer, podsećajući da je iza ove priče više od 20 godina uspešnog poslovanja, i da „čarobni štapić“ onoga što su postigli ne daju nikome.

Dejana Crveni tvrdi da nijedan posao nije težak ako se radi iz ljubavi. A ovde sve što se uloži biva uzvraćeno, uprkos promenama izazvanim društvenim kretanjima, otvaranju novih salaša i objekata slične namene. Brojne aktivnosti, pored uobičajenih, ne dozvoljavaju ni da se pomisli na dangubu i dosadu. Priprema zimnice, proslava i obeležavanja, tradicionalni sinjokolj, brojne manifestacije, kojima je „Salaš“ domaćin, jedan su od razloga što su bili i ostali na čelnoj poziciji.

Ne mali deo zasluga, po njenim rečima, pripada i orkestru „Salaša 137“, koji je od samog početka rada „Salaša“, zadužen za lepo raspoloženje i dobar štimung.

Potreba da se jedno uklopi u drugo radi stvaranje zajedničke slike i što besprekornijeg funkcionisanja ovde je prisutna u kontinuitetu. Ovde se mogu poručiti najbolja tradicionalna jela i ona novija upakovana u tradiciju. Tu je i somelijer, čija se preporuka usklađuje sa afinitetima svakog gosta ponaosob.

- Individualan pristup svakom našem gostu zahteva veliko iskustvo ali jedino tako

možemo očekivati da gost bude u potpunosti zadovoljan. Olakšava nam činjenica da živimo u okruženju još uvek zdravih poljoprivrednih proizvoda i izuzetno bogate gastronomске ponude, kao i najvinonosnijeg regiona u Srbiji, odakle dolaze izuzetna vina. Uz domaću hranu uvek preporučujemo vino sa Fruške gore, ili iz Srbije, i tu ne možemo da pogrešimo. Profesionalnost nam, osim pristupa svakom gostu nameće i adekvatno ophođenje, serviranje i nenametljivu komunikaciju, putem koje pokušavamo da uspostavimo vezu sa gostom i predložimo mu nešto iz naše ponude: da li rolovanu teletinu uz vino iz Srbije, ili testo nasuvo i roze špic od našeg domaćeg vina - kaže naša sagovornica.

Po njenim rečima, na „Salaš“ je najbolje doći za vikend i doživeti ga natanane. Tu su komformne sobe i niko ne mora da žuri kući. „A, ako se zalomi dobra atmosfera niko i ne zna kada će kući“. Čitava prošlost Vojvodine i deo sadašnjosti, od njegovog izgleda, muzike, do hrane i vina, utkane su u ovaj ambijent. Domaćini gledaju da svako ko dođe ponese parče Vojvodine u Beograd, Split, Zagreb, Sarajevo..., i avanturu koju je ovde doživeo. Gosti se gotovo uvek na „Salaš“ vraćaju, posebno oni iz regiona, Hrvatske, Slovenije, Severne Makedonije, BiH, i to je potvrda da ono što se i kako se ovde radi, radi dobro.

