Pomisao da se zimi na salašima ništa ne dešava je zabluda. Zima na salašima je vreme manifestacija koje su vezane za način salašarskog života, koji čenejski Salaš 137, godinama unazad nastoji da oživi. Jedan vikend bio je posvećen pripremi kitnikeza - specijaliteta od dunja, vikend ranije, pečenju paprike i kuvanju ajvara.

Očekuje se svinjokolj i pravljenje kobasica, švargli, džigernjača, gronika, krvavica i dr. Istina je da je zima na salašima mirnija, nekada rezervisana za porodicu koja je na njemu živela, za druženje sa kompijama, trošenje pripremljenih kompota, pekmeza, turšije i sl., ali i napred pobrojanih delatnosti. Dosadno nikada nije bilo. - Salaš 137 je pun šarma i zimi, a ima i onih koji više voli da dolaze zimi nego leti, zbog atmosfere, idilične slike kada ga prekrije sneg, i još lepših mirisa delikatesa koji se konzumiraju pored dobro zagrejane furune - ističe gospodin Aleksandar Samardžija, vlasnik Salaša 137.

Salaš 137 raspolaže sa 15 komfornih soba, salom kapaciteta 150 mesta u kojoj su se do sada organizovala i venčanja, i krštenja, razne druge proslave, team building programi. Koncept Salaša je baziran dobrim delom na kvalitetu hrane i na autohtonoj kuhinji, što prepoznaju i gosti iz Beograda, Niša, Subotice, Zaječara, kojima je to najčešći razlog dolaska u Vojvodinu i na ovaj salaš. Ali, dolaze i stranci. - Kao i u celoj Srbiji, povećava se broj stranih gostiju. Pronalaze nas preko intereneta, turističkih agencija, od uha do uha... Činjenica je da se Srbija otvara kao turistička destinacija i oni koji u Beogradu borave duže od dva dana žele da posete još nešto. Najčešći izbor su Novi Sad, Sremski Karlovci, a moram priznati, da je u zadnjih par godina njihov izbor i naš Salaš. Neki dolaze organizovano, sa kruzera na relaciji Beč – Crno more, dosta ima individualnoh gostiju, koji obilaze Srbiju - kaže naš domaćin. On takođe, ne propušta da naglasi da se na vinskoj karti Salaša nalaze vina iz Srbije, „jer Srbija ima toliko dobrih etiketa da nema potrebe za uvoznim“, a to je praksa i kada su u pitanju žestoka pića. - Činjenica je da stranci nisu zainteresovani da u sred Vojvodine piju viski, konjak, kalvados, već domaće srpske rakije i vrlo dobro reaguju na njih - objašnjava gospodin Samardžija.

Kako bi što bolje reprezentovali bogatu vojvođansku kuhinju, domaćini konstantno iznalaze nova - stara jela i pridodaju ih postojećoj ponudi. Kako nas vlasnik obaveštava, već u proleće gosti - sladokusci, mogu očekivati jelo od kopuna. Sličan specijalitet u francuskoj kuhinji naziva se „coq du vin“, a zapravo je jelo pripremljeno od uškopljenih mladih petlova, čije je meso, zbog posebnog načina uzgoja posebno mekano. Jelo se i kod nas, ali u izvanrednim prilikama. Zima na salašima je interesantna i zbog brojnih praznika. Salaš 137 tradicionalno organizuje doček Nove godine, uz svečanu večeru i Tamburaški orkestat „Salaš 137“. Prvog januara u podne, gosti Salaša je dečji hor „Ison“ i Miodrag - Miša Blizanac. Od prošle godine 1. januara na Salašu se organizuje repriza svečane večere, a u prostoru „Staklene bašte“ igranka, sa muzikom iz

’80-tih. Drugog janura u podne održava se veliki salašarski koncert koji okupi dve-tri hiljade ljudi. Služi se kuvana rakija i vino, a ulaznice ne postoje. Pravoslavni Božić je jedini dan kada se Salaš odmara.