***Dani János György***

Dani János György őstermelő családi tradícióként juhászattal foglalkozik a Csongrád-Csanád vármegyei Makó-Rákoson fekvő tanyáján, számára a tradíciók tisztelete megkérdőjelezhetetlen alapérték. Egyértelműen szerencséjének tartja, hogy beleszületett a juhászatba, a pásztorkodásba. Családja Erdélyből származik és több mint kétszáz éve, sok generációra visszavezethetően állattartással állattenyésztéssel foglakozott. Édesapja már a dél-alföldi Makón született, ahol minden figyelem és dolog a birkák körül forgott. A család nemcsak a juhászat tradícióját, hanem a ma már nagyon ritka cigája juhfajtát is igyekezett megőrizni. A tejelő cigája törzstenyészet, a fajtafenntartás miatt fontos. Jelenleg 200 juhot legeltet a Körös-Maros Nemzeti Park legelőin. Juhait április közepétől november elejéig fejik. A tejet a nagyanyáik receptjei alapján dolgozzák fel juhgomolyának, juhtúrónak és ordának is. Ezeket a termékeket különböző ízesítéssel és füstölve is előállítják. A helyi piacok mellett az országban több ponton kiállításokon, vásárokon is megtalálható a termelő. A gomolyakészítést is hagyományos recept alapján végzik, ötvözve a mai kor igényeivel, ami lehetővé teszi a piaci értékesítést. Jellemző termékeik a borgázói juhgomolya, az ízesített juhsajtok füstölt változatban is, valamint juhtejből készült natúr- és meggyes joghurt.

Termékeik hosszú évek óta Nemzeti Parki Termék védjeggyel rendelkeznek. Szívesen vesznek részt a kézműves termékbemutatókon, fesztiválokon, vásárokon, büszkék a sikereikre. A magyar nemzeti parkok hete nyitó hétvégéjének rendszeres kiállítói. Tanyájukat évente kétszer megnyitják a látogatók előtt, ahol a vendégek megismerhetik a juhászat tradícióit, a régi mesterségeket és megkóstolhatják a hagyományos sajtokat, a birkahússal készült töltött káposztát vagy a nyárson sült bárányt.