



Dačice

Kraj: Jihočeský

Správní obvod: Dačice

Nadmořská výška: 483 m n. m.

Počet obyvatel: 7 140

Adresa URL: www.dacice.cz

Okres: Jindřichův Hradec

GPS souřadnice: 49.079820N, 15.434204E

První pís. zmínka: 1183 (841 let)

PSČ: 380 13

Současnost obce Dačice

Dačice jsou přirozeným centrem jihozápadní Moravy, což je dáno nejen jejich polohou, ale i množstvím služeb, obchodů, firem, i řadou kulturních a sportovních zařízení, jako je kino s digitální technologií 3D, kulturní zařízení, středisko pro děti nebo sportovní stadion, různé hřiště či krásné moderní koupaliště. Kromě městských zařízení nabízí širokou škálu sportovních aktivit také soukromá sportovní střediska - Sportcentrum Rockhill, Katolický dům Dačice, Fitnes centrum Oáza nebo solná jeskyně Sal Marina.

Ve městě se pravidelně pořádá také řada kulturních festivalů.

Významné prvenství

Dačice - město, které dalo světu kostkový cukr

Příchodem nového ředitele J. K. Rada do dačické rafinerie nastalo její nejslavnější období, které vyvrcholilo vynálezem kostkového cukru a stroje na jeho výrobu. Cukrem z Dačic byla zásobována jihozápadní Morava, jižní a východní Čechy a také rakouské pohraničí. Cukr se také prodával ve skladech dačické rafinerie zřízených ve Vídni, Pešti, Lvově a v Brně.

Nevýhodné tvary dosud vyráběného cukru v podobě homolí, klobouků či bochníků přiměly Rada k vynálezu kostky cukru. Pro obchodníky i domácnosti byl totiž dosavadní tvar homolí málo praktický, homole se špatně balily a poškozovaly se. Při prodeji se nepodařilo vždy useknout přesné množství cukru, vznikal odpad v podobě tak zvaného drobtového cukru. Navíc dlouhé sušení cukrových homolí značně prodlužovalo jejich výrobu.

Také hospodyňka paní Juliana Radová musela zajít pro sekáček, když chtěla jídlo přisladit a odseknout malý kousek z velké homole cukru. Stačila chvilka nepozornosti a úraz byl na světě. Jednoho dne v srpnu 1841 se taková nehoda stala i paní Julianě, která se při sekání homole cukru zranila na prstě. Ta se pak obrátila na svého muže a další úředníky dačické rafinerie, přítomné na obědě s výzvou, aby našli způsob, jak odstranit obtížné sekání a štípání cukru z homolí. Sama údajně navrhla, aby se cukr vyráběl v podobě kostek, které by se mohly dobře počítat i na kusy a dobře se skladovaly. Určitě byla mile překvapena, když jí manžel předal na podzim téhož roku malou bedničku s 350 bílými a červenými kostkami cukru.

