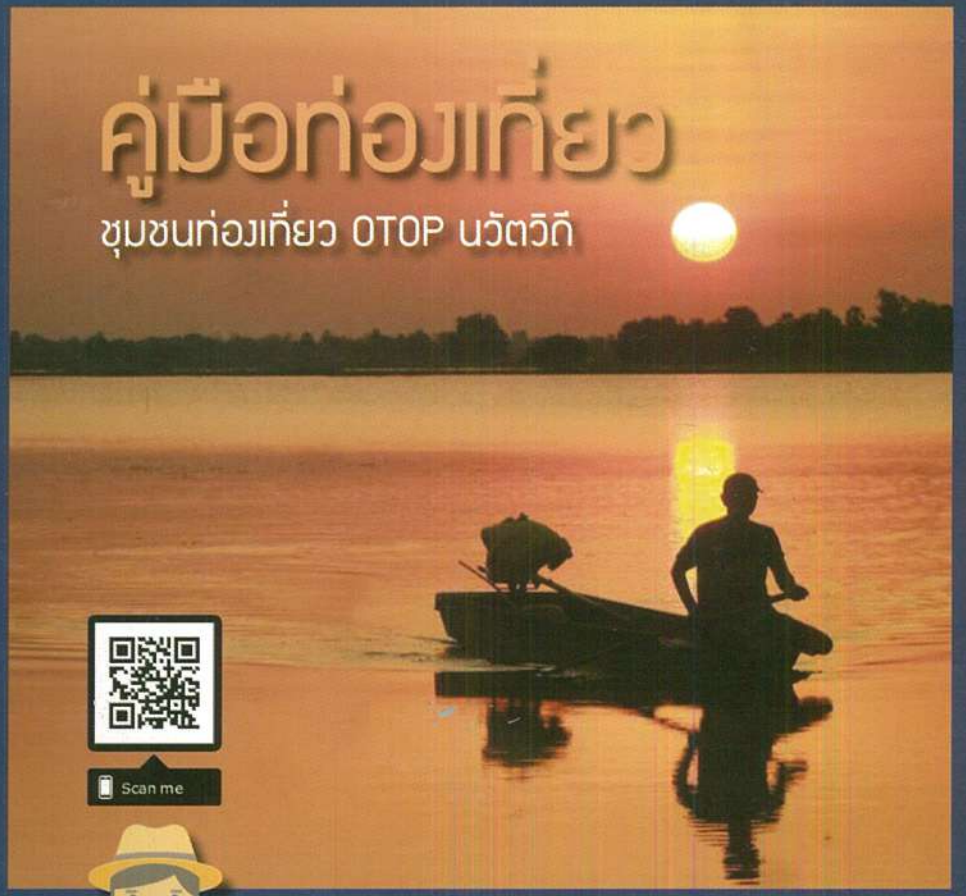
กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย

สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอโนนไทย
ที่ว่าการอำเภอโนนไทย ถนนสุรนารายณ์ หมู่ที่ 1
ตำบลโนนไทย อำเภอโนนไทย จังหวัดนครราชสีมา 30220
โทรศัพท์ : 0-4438-1436 โทรสาร : 0-4438-1436

คู่มือท่องเที่ยว

ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี



Scan me

บ้านโพธิ์ตาสี

ตำบลบัลลังก์ อำเภอโนนไทย จังหวัดนครราชสีมา

คู่มือท่องเที่ยว

ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี

บ้านโพธิ์ตาสี

ตำบลบัลลังก์ อำเภอโนนไทย จังหวัดนครราชสีมา

ข้อมูลติดต่อ :

นางพรกมล มิ่งสันเทียะ (ผู้ใหญ่บ้าน)

บ้านโพธ์ตาสี ต.บัลลังก์ อ.โนนไทย

จ.นครราชสีมา 30220

โทรศัพท์ 08-0173-7342

06-3131-8516,06-4298-2538

E-Mail : baanpotasee@gmail.com

Table of Contents

สารบัญ :

PART 1 : ข้อมูลทั่วไป

- ข้อมูลทั่วไปของหมู่บ้าน 3
- ข้อมูลการเดินทาง 4

PART 2 : สถานที่ท่องเที่ยว

- one day trip 6
- สถานที่ท่องเที่ยว 8

PART 3 : ผลิตภัณฑ์ OTOP

- ผลิตภัณฑ์ OTOP 12

PART 4 : วิถีวัฒนธรรม

- วิถีชีวิตของผู้คนในชุมชน 16
- ศิลปการแสดง 17
- สำรับพื้นถิ่น 18

คำนำ :

สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอโนนไทย กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย เป็นหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบการส่งเสริมการดำเนินงาน OTOP โดยร่วมกับหน่วยงานต่างอื่นในการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน และพัฒนาช่องทางการตลาดที่หลากหลาย เพื่อให้สินค้าชุมชนมีการปรับตัว และสามารถสร้างรายได้ โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี คือ การขายสินค้า OTOP อยู่ในชุมชน และเชื่อมโยงเข้ากับการท่องเที่ยวในชุมชน ใช้เสน่ห์จากวิถีชีวิตวัฒนธรรม ภูมิปัญญาพื้นบ้านและความคิดสร้างสรรค์แปลงเป็นรายได้ให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมเยือนและใช้จ่ายรายได้กระจายตัวอยู่ในชุมชนทั้งหมด เป็นการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากที่สนับสนุนให้คนรุ่นใหม่ไม่ทิ้งถิ่นฐานออกไป

คู่มือท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถีเล่มนี้จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้นักท่องเที่ยวที่สนใจเดินทางเข้ามาท่องเที่ยว ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี บ้านโพธิ์ตาสี ได้เกิดความเข้าใจ และมีข้อมูลเพื่อใช้สำหรับท่องเที่ยวอย่างถูกต้องและสนุกสนาน โดยแบ่งเนื้อหาออกเป็น 4 ส่วนคือ ข้อมูลทั่วไป สถานที่ท่องเที่ยว ผลิตภัณฑ์ OTOP วิถีวัฒนธรรม

สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอโนนไทย ขอขอบคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ได้ร่วมกันดำเนินการ ให้หนังสือเล่มนี้สำเร็จตามเป้าหมาย และหวังว่าจะเป็นประโยชน์ในการนำไปใช้

นางกนกรัชต์ วงษ์กาฬสินธุ์
พัฒนาการอำเภอโนนไทย

Information about Potasee

ข้อมูลพื้นฐาน

บ้านโพธิ์ตาสี หมู่ 11 ต.บัลลังก์ เป็นตำบลที่ตั้งอยู่ในเขตการปกครองของอำเภอโนนไทย จ.นครราชสีมา สภาพพื้นที่โดยทั่วไปเป็นที่ราบ และที่ราบสูง เหมาะแก่การทำเกษตรกรรม ผู้คนส่วนใหญ่ในชุมชนประกอบอาชีพเกษตรกรรม

ประวัติหมู่บ้าน

จากคำบอกเล่าของคนเฒ่าคนแก่ที่เล่าสืบต่อกันมา บ้านโพธิ์ตาสีมีความเป็นมาของชื่อหมู่บ้านที่มีความเป็นพิเศษ เพราะชื่อหมู่บ้านมาจากวัวตัวหนึ่ง วัวตัวนี้เป็นวัวที่มีเจ้าของชื่อตาสี “วัวของตาสี” ตัวนี้มีลักษณะพิเศษคือมีรอยด่างบริเวณด้านหน้าเป็นรูปคล้ายใบโพธิ์และมีนิสัยดื้อ มักไปทำลายพืชผักของชาวบ้านในบริเวณใกล้เคียง ผู้คนจึงเรียกวัวตัวนี้ว่า “อีโพธิ์(ของ)ตาสี” จนกลายมาเป็นชื่อของหมู่บ้าน **โพธิ์ตาสี** อย่างในทุกวันนี้

โพธิ์ตาสี

POTASEE

ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี

ข้อมูลการเดินทาง :

การเดินทางมายังบ้านโพธิ์ตาสี ต.บัลลังก์ อ.โนนไทย จ.นครราชสีมา โดยมีจุดเริ่มต้นเริ่มจาก กรุงเทพฯ นักท่องเที่ยวสามารถเลือกวิธีการเดินทางได้หลายหลาย ดังนี้

1. รถยนต์

จากกรุงเทพฯ เดินทางมายัง จ.นครราชสีมา ได้หลายเส้นทาง เส้นทางที่นิยมที่สุดคือ ใช้ทางหลวง หมายเลข 1 (พหลโยธิน) แยกเข้าทางหลวงหมายเลข 2 (มิตรภาพ) ที่สระบุรี ไปจนถึงนครราชสีมา รวมระยะทาง ประมาณ 259 กิโลเมตร จากนั้นเมื่อถึงตัวเมืองนครราชสีมา เดินทางตามถนนลาดยางสายสุรนารายณ์หมายเลข 205 ออกจากอำเภอโนนไทยถึงสามแยกบ้านโคก ระยะทาง 10 กม.เลี้ยวซ้ายตามถนนลาดยางเข้าไปประมาณ 8 กม.

2.รถโดยสารประจำทาง

มีรถโดยสารทั้งรถธรรมดาและรถปรับอากาศ ออกจากสถานีขนส่งหมอชิต 2 ไปยัง จังหวัดนครราชสีมาทุกวัน ข้อมูลเพิ่มเติม www.transport.co.th

3. รถไฟ

มีรถไฟออกจากสถานีรถไฟกรุงเทพฯ (หัวลำโพง) ไปยัง จังหวัดนครราชสีมาทุกวัน รายละเอียดเพิ่มเติม www.railway.co.th

Scan me

One Day Trip

เที่ยวสนุก สุดมันส์ ใน 1 วันที่โพธิ์ตาส

08.00 - 08.30
คณะชาวบ้านรอต้อนรับ คณะนักท่องเที่ยว
ณ จุดต้อนรับบ้านโพธิ์ตาสี
พร้อมเสริฟน้ำสมุนไพร ชื่นใจ

08.30 - 09.00
กล่าวต้อนรับโดยผู้นำชุมชน
ชมการแสดงต้อนรับ คณะนักท่องเที่ยว

09.00 - 09.20
ฟังบรรยายประวัติหมู่บ้าน
และการจัดตั้งกลุ่มต่าง ๆ ของชุมชน
โดย นักเล่าเรื่องชุมชน

09.20 - 09.40
นำคณะนักท่องเที่ยว สักการะพระพุด
ณ วัดโพธิ์ตาสี

09.40 - 10.00
เยี่ยมชมต้นมะขามใหญ่

10.00 - 12.00
เยี่ยมชม เรียนรู้ ลองทำ
กลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ของชุมชน
- กลุ่มข้าวเกรียบ
- กลุ่มจักสาน

12.00 - 13.00
พักจากเรียนรู้ เติมพลังกาย พลังใจ
ด้วยเมนูล้ารับพื้นถิ่น บ้านโพธิ์ตาสี
ที่มีความพิเศษไม่เหมือนใคร

13.00 - 15.00
เยี่ยมชม เรียนรู้ ลองทำ
กลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ของชุมชน
- กลุ่มแปรรูปกล้วย
- กลุ่มปลาย่างโบราณ

15.00 - 17.00
เก็บภาพประทับใจและเก็บภาพทรงจำ
ณ จุดเช็คอิน (land mark) บ้านโพธิ์ตาสี
แชะ ชม ชิม ช็อป กับของฝากและของที่ระลึก
ของดีบ้านโพธิ์ตาสี

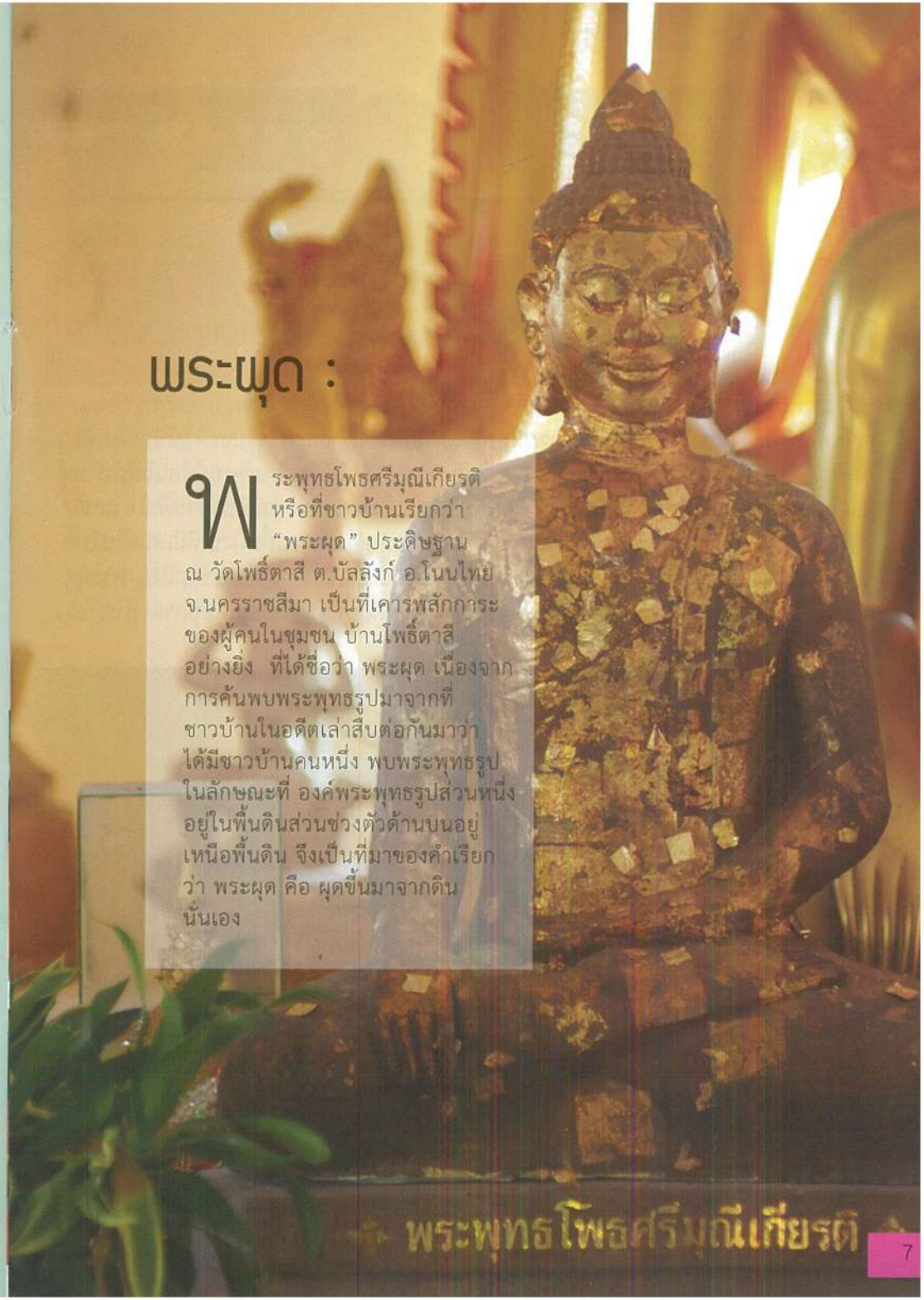
17.00 - 18.00
ปั่นจักรยาน ริมอ่างเก็บน้ำล้าเชียงไกร
รอชมพระอาทิตย์ตก
"เก็บตะวัน ดวงโต"

18.00
คณะชาวบ้านส่งนักท่องเที่ยว
เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ

โพธิ์ตาสี
POTASEE

พระพุด :

พระพุทธโพธศรีมุณีเกียรติ หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า "พระผุด" ประดิษฐาน ณ วัดโพธิ์ตาสี ต.บัลลังก์ อ.โนนไทย จ.นครราชสีมา เป็นที่เคารพสักการะของผู้คนในชุมชน บ้านโพธิ์ตาสี อย่างยิ่ง ที่ได้ชื่อว่า พระผุด เนื่องจากการค้นพบพระพุทธรูปมาจากที่ชาวบ้านในอดีตเล่าสืบต่อกันมาว่า ได้มีชาวบ้านคนหนึ่ง พบพระพุทธรูปในลักษณะที่ องค์พระพุทธรูปส่วนหนึ่งอยู่ในพื้นดินส่วนช่วงตัวด้านบนอยู่เหนือพื้นดิน จึงเป็นที่มาของคำเรียกว่า พระผุด คือ ผุดขึ้นมาจากดินนั่นเอง



สถานที่ท่องเที่ยว

บ้านโพธิ์ตาสี
ตำบลบัลลังก์ อำเภอโนนไทย จังหวัดนครราชสีมา

สถานที่ท่องเที่ยวบ้านโพธิ์ตาสี มีทั้งสถานที่ที่เป็นสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ให้นักท่องเที่ยวได้พักผ่อนหย่อนใจ สถานที่ท่องเที่ยวที่เป็นกลุ่มสินค้า OTOP ให้นักท่องเที่ยว ผู้ที่สนใจได้เรียนรู้และทดลองฝึกทำผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อความสนุกสนาน เป็นประสบการณ์ที่น่าประทับใจ และสถานที่ท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสกับวัฒนธรรมพื้นบ้าน ที่มีเสน่ห์ในแบบของตัวเอง โดยมีสถานที่ท่องเที่ยวแนะนำ ได้แก่ อ่างเก็บน้ำลำเชียงไกร ต้นมะขามใหญ่ พระผุด กลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP (กลุ่มจักสาน, กลุ่มแปรรูปกล้วย, กลุ่มข้าวเกรียบ, กลุ่มปลาย่างโบราณ)

ต้นมะขามใหญ่

ต้นมะขามใหญ่หลายร้อยปี เป็นสถานที่ท่องเที่ยว อีกแห่งหนึ่งของบ้านโพธิ์ตาสี ที่ให้ความรมรื่น รู้สึกถึงความผ่อนคลาย เหมาะกับผักผ่อนหย่อนใจเป็นอย่างมาก ต้นมะขามขนาดใหญ่แห่งนี้ ยังมีเรื่องราวที่คนเฒ่าคนแก่ในหมู่บ้านเล่าสืบต่อกันมา นั่นคือ หนุ่มสาวที่มาโอบกอดต้นมะขามใหญ่นี้ด้วยกันจะมีความรักที่ยืนยาวและคงมั่นเสมือนต้นมะขามใหญ่แห่งนี้

กลุ่มข้าวเกรียบ

กลุ่มข้าวเกรียบบ้านโพธิ์ตาสี เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการผลิตข้าวเกรียบที่มีส่วนผสมจากผักชนิดต่างๆ และนอกจากจะได้รับความรู้ นักท่องเที่ยวยังได้รับความสนุกสนานจากการทดลอง ฝึกทำข้าวเกรียบ ทอดข้าวเกรียบให้กรอบอร่อย ด้วยตนเอง

กลุ่มปลาย่างโบราณ

ปลาย่างโบราณบ้านโพธิ์ตาสี มีกรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม ตามวิธีที่สืบต่อกันมาแต่โบราณ โดยมีวิธีการย่างคือขุดดินเป็นหลุมเพื่อให้เกิดเป็นเตา จากนั้นนำปลามาวางบนตะแกรง บนเตาหลุมดิน ย่างปลาด้วยถ่าน ใช้ไฟอ่อน เป็นเวลา 12 - 14 ชั่วโมง

กลุ่มจักสาน

กลุ่มจักสานบ้านโพธิ์ตาสี อีกหนึ่งสถานที่ท่องเที่ยว ที่นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้การจักสานของชุมชนที่เกิดจากการสั่งสมภูมิปัญญามาจากรุ่นบรรพบุรุษ เครื่องจักสานส่วนใหญ่ เชื่อมโยงมาจากวิถีชีวิตของคนในชุมชน เช่น ไซ ลอบ กระบุ้ง ตะกร้า เป็นต้น

กลุ่มแปรรูปกล้วย

กลุ่มแปรรูปกล้วย บ้านโพธิ์ตาสี เกิดจากการรวมกันของคนในชุมชน ที่มีองค์ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยให้เป็นอาหารรสอร่อย และสามารถเก็บไว้ได้นาน ซึ่งที่กลุ่มแปรรูปกล้วย นักท่องเที่ยวจะได้รับความรู้ รวมถึงความสนุกสนานที่ได้จากการทดลองทำ อีกด้วย

“กินปลา ณ ลำเชียงไกร” ปั่นชมตะวัน

ลุ่มน้ำลำเชียงไกร มีพื้นที่ประมาณ 2,960 ตร.กม. พื้นที่ลุ่มน้ำ เกือบทั้งหมดอยู่ในเขต จังหวัดนครราชสีมา ครอบคลุม 12 อำเภอ มีเพียงร้อยละ 0.15 ของพื้นที่ ที่อยู่ในเขตจังหวัดชัยภูมิ กรมชลประทานได้แบ่ง ลุ่มน้ำลำเชียงไกร ออกเป็น 3 ส่วน คือ ลำเชียงไกรตอนบน ลำเชียงไกรตอนกลาง ลำเชียงไกรตอนล่าง

อ่างเก็บลำเชียงไกรตอนล่าง สร้างขึ้นเพื่อปิดกั้นลำเชียงไกร ที่ต.บัลลังก์ อ.โนนไทย จ.นครราชสีมา เมื่อปีพ.ศ.2513 เป็นเขื่อนดิน ต่อมาในปีพ.ศ.2516 เกิดอุทกภัยน้ำหลากมารุนแรงมากทำให้ทำนบดินขาดชำรุดเสียหาย ได้ทำการ ซ่อมแซมเสร็จเรียบร้อยในปี พ.ศ.2520 และก่อสร้างระบบส่งน้ำแล้วเสร็จในปี พ.ศ.2524 เป็นโครงการที่สร้างขึ้นเพื่อพัฒนาลุ่มน้ำลำเชียงไกร ซึ่งเป็นสาขาของแม่น้ำมูล เพื่อให้มีน้ำใช้ในการเกษตรทั้งในฤดูฝนและฤดูแล้ง และเพื่อพัฒนาส่งเสริมคุณภาพการเกษตรให้ดีขึ้น ประกอบกับเป็นการยับยั้งการย้ายถิ่นฐานการทำกินของราษฎรด้วย

ที่มา : กรมชลประทาน. ออนไลน์. 2559

ผลิตภัณฑ์ OTOP

บ้านโพธิ์ตาสี
ตำบลบัลลังก์ อำเภอโนนไทย จังหวัดนครราชสีมา

ผลิตภัณฑ์ OTOP บ้านโพธิ์ตาสี คัดเลือกจากภูมิปัญญาท้องถิ่นและอัตลักษณ์ของคนในชุมชน มีทั้งสิ้น 10 รายการ โดยแบ่งเป็น กลุ่มของผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร กลุ่มผลิตภัณฑ์ทั่วไป ในแต่ละกลุ่มผลิตภัณฑ์ มีกรรมวิธีการผลิตและสูตรเด็ดเคล็ดลับที่ถ่ายทอดกันมา ตั้งแต่บรรพบุรุษ ผสมผสานกับความรู้ที่ได้รับพิ่มเติมจากหน่วยงานภาครัฐ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ส่งผลให้ภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ OTOP บ้านโพธิ์ตาสี มีความทันสมัยและมีมาตรฐาน

1.

2.

3.

1. **ข้าวเกรียบสมุนไพร บ้านโพธิ์ตาสี** มีหลากหลายรสชาติ ทั้งรสมันม่วง รสเผือก รสกล้วย รสผัก เป็นต้น
2. **ยาดมสมุนไพร บ้านโพธิ์ตาสี** มีกลิ่นหอม ช่วยให้ผ่อนคลาย
3. **ปลาย่างสูตรโบราณ** ปลาย่างด้วยกรรมวิธีแบบโบราณ เนื้อปลา กรอบนอก นุ่มใน
4. **ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย** กล้วยฉาบ หลากหลายรสชาติ รสปาปริกาเผ็ดนิดนิด รสเค็มเคี้ยวมัน และรสหวานแสนอร่อย

4.

5.

6.

8.

7.

7. ไม้กวาด บ้านโพธิ์ตาสี
ผลิตจากหญ้าไม้กวาดที่ขึ้นอยู่ในชุมชน บ้านโพธิ์ตาสีเป็นจำนวนมาก จึงเกิดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำไม้กวาดที่สืบต่อกันมา โดยการนำช่อดอกมาตากให้แห้ง สลัดดอกให้ร่วงหมด แล้วจึงนำมามัดร้อยให้เป็นผืน และถักติดกับด้ามไม้ไผ่

5. เครื่องจักสาน บ้านโพธิ์ตาสี
สั่งสมภูมิปัญญาการจักสาน ตั้งแต่บรรพบุรุษ สืบต่อกันมา เครื่องจักสานส่วนใหญ่ เชื่อมโยงมาจากวิถีชีวิตของคนในชุมชน ผลิตภัณฑ์หลายอย่าง จึงเกี่ยวกับอุปกรณ์ในการดักจับสัตว์น้ำ และอุปกรณ์การเกษตร เช่น ไซ ลอบ กระบุ้ง ตะกร้า เป็นต้น

6. กระเป๋า บ้านโพธิ์ตาสี
กระเป๋าจากการแปรรูปผ้าขาวม้า ให้เป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ ที่ใช้ประโยชน์ได้มากขึ้น และยังคงอัตลักษณ์ของวิถีชุมชนไว้ได้อย่างดี กระเป๋าผ้าขาวม้า มีหลากหลายขนาด ให้นักท่องเที่ยวได้เลือกซื้อตามความต้องการ

9.

10.

8. นางเล็ดสมุนไพร บ้านโพธิ์ตาสี
ผลิตจากข้าวเหนียวพันธุ์ดี นึ่งให้สุก แล้วนำมาปั้นเป็นก้อนกลม ผึ่งแดดให้แห้งดี แล้วนำมาทอดในน้ำมันร้อนจัด จนได้นางเล็ดที่กรอบอร่อย ไม่เหมือนใคร

9. แม่ยาย ปลาร้าบองรสเด็ด
ปลาร้าบองรสจัดจ้าน สูตรเด็ดเคล็ดลับที่สืบทอดกันมาภายในครอบครัว ปรุงสุกพร้อมรับประทาน

10. น้ำพริกสาวโสด
น้ำพริก รสกลมกล่อม ไม่เผ็ดมาก มีให้เลือกทั้ง น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาช่อน บรรจุในผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน

วิถีวัฒนธรรม

บ้านโพธิ์ตาสี
ตำบลบัลลังก์ อำเภอโนนไทย จังหวัดนครราชสีมา

บ้านโพธิ์ตาสี มีพื้นที่ติดกับอ่างเก็บน้ำลำเชียงไกร ทำให้วิถีชีวิตของผู้คนในชุมชนเชื่อมโยงกับแหล่งน้ำแห่งนี้อย่างแน่บแน่น ทั้งวิถีชีวิตการประกอบอาชีพ ข้าวปลาอาหาร และการร้องรำทำเพลง วิถีวัฒนธรรมบ้านโพธิ์ตาสี ผสมผสานสายน้ำลำเชียงไกรเข้ากับวิถีชีวิตแบบชนบทที่เรียบง่าย จึงเกิดเป็นวิถีวัฒนธรรม ที่สะท้อนเรื่องราวออกมาเป็น สำรับอาหารพื้นถิ่น ศิลปการแสดง ประเพณีวัฒนธรรม เป็นเสน่ห์ชุมชนที่มีความเฉพาะตัว แตกต่าง และไม่เหมือนใคร

ศิลปะพื้นถิ่น : สายน้ำกับวัฒนธรรม

ศิลปการแสดงบ้านโพธิ์ตาสี ถ่ายทอดออกมาจากวิถีชีวิตที่เชื่อมโยงกับสายน้ำมาอย่างช้านาน ผสมผสานกับการประกอบอาชีพ อย่างการจับปลา การจักสานไม้ไผ่ จึงออกมาเป็นชุดการแสดง ทั้ง 3 ชุด คือ

เซิ้งสวิง บ้านโพธิ์ตาสี
เซิ้งสวิง คือ การละเล่นของชุมชนบ้านโพธิ์ตาสี ที่เชื่อมโยงมาจาก การประกอบอาชีพจับปลา โดยใช้สวิง เครื่องจักสานไม้ไผ่ สำหรับจับสัตว์น้ำ ผนวกเข้ากับท่วงทำนองดนตรีที่มีลักษณะสนุกสนานร่าเริง เซิ้งสวิงจึงนับว่าเป็นศิลปะพื้นถิ่นที่แปลกตาออกไป อีกลักษณะหนึ่ง

เซิ้งโปงลาง บ้านโพธิ์ตาสี
เซิ้งโปงลาง เป็นศิลปะการแสดงที่สนุกสนาน ตามวิถีชีวิตพื้นบ้านของชาวอิสาน โดย โปงลาง มาจาก โปงที่แขวนอยู่ที่คอวัว โปงทำด้วยไม้หรือโลหะ วัวที่ใช้นำหน้าขบวนขนสินค้าจะผูกโปงลางไว้ เวลาเดิน ทำให้เกิดเสียงดัง สลับไปมาตามจังกวะเดินของวัว

เซิ้งกระติ๊บ บ้านโพธิ์ตาสี
กระติ๊บข้าว หรือภาษาอีสานบางแห่งเรียกว่าก่องข้าว เป็นภาชนะใช้สำหรับใส่ข้าวเหนียว เป็นสิ่งที่มีอยู่ในทุกครัวเรือน เซิ้งกระติ๊บบ้านโพธิ์ตาสี ใช้ท่วงทำนองที่สนุกสนาน ร่าเริง โดยในการแต่งกายผู้แสดง ใส่เสื้อแขนกระบอก นุ่งผ้าซิ่น ห่มผ้าสไบเฉียง ผมเกล้ามวยทัดดอกไม้ ห้อยกระติบข้าวทางไหล่ซ้ายเฉียงไปทางขวา

สำรับพื้นถิ่น

สำรับพื้นถิ่นบ้านโพธิ์ตาสี เกิดขึ้นจากวิถีชีวิตของผู้คนในชุมชน นับจากอดีตถึงปัจจุบัน จากชุมชนที่อุดมสมบูรณ์ด้วยแหล่งน้ำลำเชียงไกร ส่งผลต่อ "กับข้าว กับปลา" ที่ผสมผสานวัตถุดิบธรรมชาติกับวิถีชีวิต จึงเกิดเป็นสำรับพื้นถิ่น ที่มีความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัวของบ้านโพธิ์ตาสี อาหารส่วนใหญ่ได้จากปลาในแหล่งน้ำธรรมชาติและผักปลอดสารพิษจากชุมชน เมนูพิเศษแนะนำ ต้มยำปลาช่อนลำเชียงไกร คั่วหมี่โคราช ลาบหอยเชอร์รี่ แกงขี้เหล็กกะทิปลาย่าง และบวชรากบัวหลวง

สำรับพื้นถิ่น บ้านโพธิ์ตาสี มี 4 สำรับ เพื่อผัดเปลี่ยนหมุนเวียนตามฤดูกาล เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เลือกสรร รายการอาหารที่ถูกใจ โดยในแต่ละสำรับ คัดสรรจากวัตถุดิบชั้นดี ปรุงด้วยกรรมวิธีที่เป็นเคล็ดลับ ของชุมชน ทำให้รายการอาหารแต่ละเมนู มีรสชาติอร่อย และมีความพิเศษที่ผสมผสานรสชาติแบบพื้นถิ่นโพธิ์ตาสี เช่น **คั่วหมี่โคราชบ้านโพธิ์ตาสี** นั้นไม่เหมือนกับผัดหมี่โคราชในพื้นที่อื่นของจังหวัดนครราชสีมา เนื่องจากว่ามีการใส่ปลาป่นที่ตำจนละเอียด คลุกเคล้าลงไปกับเส้นหมี่ จึงทำให้เกิดรสชาติความอร่อยที่แตกต่าง

ชุดที่ 1
- ต้มยำปลาช่อน
- คั่วปลาใส่หน่อไม้ส้ม
- ลาบหอยเชอรี่
- ปลาขาวทอดสมุนไพร
- คั่วหมี่โคราช
- กล้วยบวชชี

ชุดที่ 2
- แกงกะทิขี้เหล็ก
- คั่วไก่หน่อไม้ดอง
- ลาบหัวปลี
- น้ำพริกปลาสด ผักสด
- ผัดแตงกวาใส่ไข่
- ฟักทองเชื่อมน้ำกะทิ

ชุดที่ 3
- แกงแฟงไก่บ้าน
- ฉู่ฉี่ปลานิล
- ส้มตำโคราช
- ทอดมันปลา
- น้ำพริกหมู ผักสด
- บวชรากบัวหลวง

ชุดที่ 4
- น้ำพริกปลาผง
- แกงป่าฟักทอง
- ลาบไก่หยวกกล้วย
- ลาบหอยเชอร์รี่
- น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่
- น้ำอัญชัน

TOP Secret

ปลาย่างโบราณ บ้านโพธิ์ตาสี มีกรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมตามแบบของบรรพบุรุษ ที่สืบทอดวิธีการผลิตสืบต่อกันมาแต่โบราณ โดยเริ่มจากการขั้นตอนการทำความสะอาดตัวปลา จากนั้นนำปลาไปย่าง ซึ่งในการย่างนี้จะเป็นขั้นตอนสำคัญที่มีความพิเศษและแตกต่างจากที่อื่น นั่นคือ **การขุดดินเป็นหลุมเพื่อให้เกิดเป็นเตา** จากนั้นนำปลามาวางบนตะแกรง ที่วางพาดบนเตาหลุมดิน แล้วนำภาชนะขนาดใหญ่มาครอบปิดไว้ ใช้ไฟอ่อนที่ได้จากเตาหลุมดิน ค่อยๆ ย่างปลาจนสุกดี (ใช้เวลาประมาณ 12-14 ชั่วโมง) จึงได้ปลาย่างที่มีสีสวย เนื้อของปลาย่าง มีทั้งความกรอบ และความนุ่ม ผสมผสานกันอย่างลงตัว