

"Uno momento" - food, но не fast

Сегодня меня занесло в забегаловку.

Так сошлось, что мне было необходимо срочно перекусить в центре города - время поджимало, человек меня ждал, и наше дело не допускало посиделок в уютном ресторанчике.

Не могу сказать, что я не знаю пары-тройки вполне приемлемых фаст-фулов и бистро в центре. Меня подвело любопытство. Ну да, то самое любопытство, на которое, как утверждал Карел Чапек, ловят, как рыбку на червячка, даже волшебников. Вот и я попался, причем наиглупейшим образом.

Вместо того, чтобы спуститься в цокольный этаж, где располагается очень недурственное бистро, я зашел в первом этаже домика на углу улиц Красного Восстания и Ленина в кафе "Uno momento". Мне ведь действительно нужно было моментально пообедать.

Несмотря на аккуратненький интерьер в стиле гостиничного холла, это была злая пародия на "Макдоналдс". Или, учитывая отсутствие этой сети фастфуда в Иркутске, даже на пиццерию "Домино". Друзья мои, это было почти так же долго, как в китайском ресторанчике, о котором я вам рассказывал. Хотя там был именно ресторанчик, где пицца готовилась под заказ, а здесь был элементарный фаст-фуд, где по умолчанию предполагается наличие некоторого запаса готовой и полуготовой пищи.

Но я был разочарован не только несуразно низкой скоростью приготовления или догатавливания еды. Паста "Болоньезе", которую мне подали, отличалась от каких-нибудь глубоко исторических "макарон по-флотски а-ля общепит" двумя деталями: во-первых, это были не макароны, а недурственного качества тальятелле, то есть длинная лапша из муки твердых сортов пшеницы. Причем я сейчас говорю о недурственном качестве материала, из которого был изготовлен продукт, потому что при варке их испортили; небезнадежно, они были вполне съедобны, но аппетита их вид у меня не вызывал. Во-вторых, макароны по-флотски предполагают в своем составе не только макароны и фарш, но и обжаренный до золотистого цвета лучок, которого здесь явственно не наблюдалось.

Томатный соус, который должен был готовиться из томатной пасты с бланшированными овощами и обжаренного мясного фарша (желательно - смеси нескольких его видов) как минимум в красном вине со специями, в данном случае был представлен чем-то вроде развалившейся при жарке котлеты. Собственно соуса как массы, пропитывающей блюдо, мне заметить не удалось.

И потом, даже если отвлечься от качества кухни - друзья мои, я не умею есть длинные макаронные изделия пластиковой вилкой! Впрочем, моему соседу по столику пришлось еще хуже. Он взял лазанью, но ножа к ней не прилагалось. Даже пластикового. Вы можете представить себе, как есть лазанью без ножа вообще?

Супчик-пюре из полуфабриката "Магги" я, с вашего позволения, комментировать не буду. Это не кухня. Кофе был крепким - и это все, что о нем можно сказать, кроме разве что того, что еще и кофеварку реанимировали по ходу дела. Плюс ко всему, даже видеоклип на экранах, призванных создавать уютную музыкальную атмосферу, был беззвучен и зависал кадр за кадром.

Нет, друзья мои, я категорически не представляю, для кого была создана эта столовка, не при детях будь сказано. Ее цены не позволяют думать, что она предназначена для школяров, бедных студентов или работников с достатком ниже среднего. С другой стороны, ее кухня (если это позволено вообще назвать кухней) и убожество сервировки абсолютно не годится для людей с каким-никаким достатком и вкусом. Малочисленные посетители никоим образом не походили на завсегдатаев этой точки общепита. Не могу сказать, что они производили удручающее впечатление, но этакой нечаянностью от них пахло за версту.

Короче говоря, я остался хотя и сытым, но совершенно неудовлетворенным эстетически.

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

ДРУГИЕ СТАТЬИ В СЮЖЕТЕ: ["ЗАМЕТКИ ВОРЧУНА КОФЫ"](#)

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com

Автор текста: **Кофа Йох,**
мастер Кушающий-
Слушающий.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](#)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](#)
эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)